

Knoblauchkäse bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

250 gr Feta (Schafskäse), 3 Knoblauchzehen, 1 Esslöffel Kräuter der Provence, 1 Teelöffel Sambal Olek (Chili-Paste), Olivenöl.

Die Vorbereitungen:

Feta abtropfen lassen, Knoblauch pellen.

Die Zubereitung:

In eine Schüssel den kleingeschnittenen Feta geben, dazu den gepressten Knoblauch und die Kräuter. Mit einer Gabel verrühren und dabei den Feta etwas zerdrücken. Nach Geschmack Olivenöl zugeben (mindestens 3 EL). Solange rühren und quetschen bis eine homogene Masse entstanden ist. Tip: Fetastücke nicht zerdrücken aber Olivenöl bis über den Käse auffüllen. Damit wird Käse über längere Zeit haltbar!