

# TAPAS – EINGELEGTER SCHAFSKÄSE

## TAPAS – EINGELEGTER SCHAFSKÄSE

Eine typische kalte Tapasvariation ist eingelegter Schafskäse. Bessere Hälfte bestellt ihn ab und an wenn wir mal auswärts Tapas essen, also habe ich das Ganze mal nachgemacht. Die Vorbereitung geht ganz schnell, man sollte den Schafskäse aber wenigstens 3-4 Tage ziehen lassen.



### ZUTATEN:

200g Schafskäse

100 ml Olivenöl

1 große, mittelscharfe, rote Chili

4 Knoblauchzehen

1/2 Zwiebel

Pfeffer & Salz

1 kleines Bund Petersilie

### ZUBEREITUNG:

Ich schneide den Schafskäse in 1,5-2cm große Würfel. Die Chili und den Knoblauch in feine Scheiben, die halbe Zwiebel in feine Würfel. Die Petersilie wird fein gehackt. Diese Zutaten gebe ich in eine ausreichend große, aber nicht zu große Plastik-Dose. Mit Pfeffer und Salz würzen. Dann fülle ich das Ganze mit Olivenöl auf.



Deckel drauf – der Schafskäse sollte jetzt vollständig bedeckt sein.



So kommt die Dose für mindestens 3-4 Tage in den Kühlschrank. Dabei kann der Schafskäse wunderbar die verschiedenen Aromen aufnehmen.

Als Tapas mit frischem Weißbrot servieren. Schmeckt wunderbar!