

TAPAS – SCHAFSKÄSE MIT KAPERN UND PAPRIKA

TAPAS – SCHAFSKÄSE MIT KAPERN UND PAPRIKA

Man kann Schafskäse einlegen oder auch ganz flott kurz vor dem Essen vorbereiten und einfach etwas mutiger würzen. Bei mir kommt er diesmal als Schafskäse mit Kapern und Paprika auf den Tisch. Normalerweise würde ich eine mittelscharfe Chili zum Würzen verwenden, da ich aber einen schärfe-sensiblen Gast erwarte schneide ich einfach etwas Spitzpaprika in sehr feine Würfel. Mit Knoblauch und Olivenöl abrunden – schon haben wir kalte Tapas die die hungrigen Gäste naschen können während ich noch den Rest zubereite.



ZUTATEN FÜR EIN SCHÄLCHEN:

200g Schafskäse

6 EL Olivenöl

10g Kapern

1/2 rote Spitzpaprika oder eine Chili

1 Knoblauchzehe

Pfeffer

1/2 TL getrockneten Oregano

ZUBEREITUNG:

Ich schneide den Schafskäse in Würfel und gebe die leicht zerdrückten Kapern dazu. Die Paprika sehr fein hacken und zusammen mit dem Oregano und einer guten Prise frisch gemahlenem Pfeffer über den Käse geben. Die Knoblauchzehe pressen und mit dem Öl vermischen. Über den Käse geben und 20-30 Minuten bei Zimmertemperatur ziehen lassen.

Fertig!

So lässt sich am Tresen die Zeit überbrücken... unbedingt Holzspieße dazu stellen!





Tapas
Schafskäse mit Kapern
und Paprika

www.katha-kocht.de

