

Schafskäse grob

Gewürzmischung

leicht scharf, mit Kräutern

Füllmenge: 50g

Zutaten: Paprika, Zwiebeln, Knoblauch,

Oregano, Basilikum, Chili, Petersilie, Thymian

Schärfestufe (1-10): 2

Zubereitung/Verwendung: den Schafskäse damit betreuen und 20 Minuten ziehen lassen, damit die getrockneten Kräuter Flüssigkeit ziehen können.

Auch zum Einlegen von Schafskäse in Olivenöl.

1 gehäufte Esstabelle je 100 g Schafskäse oder nach Geschmack.

Abschmecken mit Pfeffer und ggf. etwas Salz. (Der Feta hat in der Regel genug Salz)

Verfeinern z.B. einem halben TL Tomatenmark und einer Prise Zucker.

Auch: für Kräuterquark oder Joghurtdips, dazu 1 EL Schafskäse GM in 100 ml Quark oder Joghurt geben und 20-30 Minuten durchziehen lassen. Abschmecken mit Salz, Pfeffer und ggf. einer Prise Zucker.