

Eingelegter Feta (nach Alfred Biolek)



Zutaten:

400g Feta
4-8 Knoblauchzehen, je nach Belieben
1 EL getrockneter Thymian
ca. 1/4 Liter Olivenöl

Zubereitung:

Den Käse in 2-3cm dicke Scheiben und dann in Würfel schneiden. Knoblauch schälen, halbieren und mit dem Käse in ein großes Schraubglas schichten. Jede Lage mit Thymian würzen. Dann mit Olivenöl auffüllen und im Kühlschrank ca. 3 Tage durchziehen lassen.

Vor Verzehr aus dem Kühlschrank holen, damit das Olivenöl wieder flüssig wird!

