

Wild mariniertes Käse

300 g schnittfester Schafskäse, Almkäse oder Camembert.
2-3 Knoblauchzehen
2-3 getrocknete Tomaten
Schale einer halben unbehandelten Zitrone
100 ml Olivenöl
100 ml Wasser
50 ml Zitronensaft
Salz, Zucker
Frisch gemahlener Pfeffer
2 große Hand voll würzige Kräuter, und Blüten, z.B. Dost, Thymian,
Schafgarbe, Minze

Zubereitung:

Schafskäse bzw. Camembert in kleine Würfel oder Spalten schneiden.
Knoblauch in hauchdünne Scheibchen, Tomaten in feine Streifen schneiden.
Zitronenschale dünn abschälen und fein hacken (oder mit dem Zestenreißer abschälen).
Eine Marinade aus Olivenöl, Wasser, Zitronensaft zubereiten und mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken. Käse mit Knoblauchscheibchen, Zitronenschale, gezupften Kräutern, Blüten in einer Schüssel mischen. Die Marinade drüber gießen und mindestens 12 Stunden ziehen lassen.

