

August 2014

Marinierter Manchego

Zum Apero, einem Glas Wein und einer feinen Focaccia

VORBEREITUNGEN:

➤ Käse mind. 1 Tag im Voraus marinieren

MARINADE:

1 Limette, nur Saft

3 EL Weisswein

3 EL Olivenöl

2 grosse Knoblauchzehen, gepresst

1 rote Chilischote, feingehackt

1 TL Estragon oder Petersilie, gehackt

alles zusammen gut mischen

Ca. 300g Manchego-Käse (spanischer Schafkäse) oder ital. Pecorino

den Käse in Stängelchen oder Würfel schneiden, danach mit der Marinade vorsichtig mischen, zugedeckt an der Kälte marinieren.

SERVIEREN:

Käse bei Zimmertemperatur servieren. Am besten zu frischem Brot, getoasteten Ciabatta oder Focciastücken.

TIPP:

→Oliven können ebenfalls so mariniert werden.

→Käse kann so mind. 4 Tage gelagert werden.