

Marinierter Feta

Jörg Sackmann

1 Zweig	Rosmarin
2 Zweige	Thymian
1/2	rote Chilischote
1	Knoblauchzehe
1/2	Bio-Zitrone
1 Prise	Zucker
etwas	Pfeffer aus der Mühle
150 ml	Olivenöl
200 g	Fetakäse

1. Rosmarin und Thymian abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen und Nadeln abstreifen.
2. Chilischote der Länge nach halbieren, die Kerne austreichen und Chili in Streifen schneiden.
3. Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden.
4. Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und ca. 1 EL Saft auspressen.
5. In einer Schale Rosmarin, Thymian, Chili, Knoblauch, Zitronenschale- und Saft geben. Mit einer Prise Zucker und Pfeffer würzen und das Olivenöl angießen. Alles vermischen.
6. Fetakäse in flache Schale geben und mit der Marinade übergießen, der Käse sollte vollständig mit der Marinade bedeckt sein. Im Kühlschrank ein paar Stunden ziehen lassen und dann genießen.