



Marinierter Ziegenkäse mit Estragon und Petersilie

Tapas

Käse würfeln, vom Estragon die Blättchen abzupfen, Petersilie fein schneiden, Knoblauchzehe, Olivenöl und Zitronensaft pürieren. Mit etwas Salz (Vorsicht, nicht zu viel) und Pfeffer abschmecken, über den Käse geben und durchmischen.

Das Ganze ein paar Stunden ziehen lassen. Vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen damit der Käse Raumtemperatur annimmt.

Man kann auch Schafskäse, z.B. Manchego, verwenden.

Arbeitszeit	ca. 20 Minuten
Ruhezeit	ca. 3 Stunden
Gesamtzeit	ca. 3 Stunden 20 Minuten
Schwierigkeitsgrad	simpel
Kcal p. P.	ca. 102



Zutaten für 4 Portionen:

100 g	Ziegenkäse, Hartkäse
2 Stängel	Estragon, evtl. etwas mehr, je nach Größe
5 Stängel	Petersilie, glatte
1	Knoblauchzehe(n)
2 EL	Olivenöl
1 Spritzer	Zitronensaft
	Salz
	Pfeffer, schwarz, frisch gemahlen

Rezept von: **chica***