

Formaggini in Öl

Zutaten

Zutaten für 4 Personen

6-8 Formaggini
viel schwarzer Pfeffer aus der Mühle
3 Knoblauchzehen in Scheiben geschnitten
4 Esslöffel Kräuter, gehackt (Petersilie, Basilikum, Thymian, Salbei, Rosmarin)
6-8 Wacholderbeeren, leicht zerstoßen
1 Peperoncino, entkernt und in Streifen geschnitten, nach Belieben
4-5 dl kaltgepresstes Öl



Zubereitung

1. Die Formaggini locker in ein verschliessbares Einmachglas schichten und gut mit Pfeffer bestreuen. Knoblauch, Kräuter, Wacholderbeeren und nach Belieben den Peperoncino darüber verteilen und mit dem Öl übergiessen. Die Formaggini sollten mit Öl bedeckt sein. Verschlossen 2-3 Tage ziehen lassen.
2. Die Formaggini in Scheiben schneiden, mit wenig Rotweinessig und gewürztem Öl beträufeln und servieren. Dazu passen Tessiner Brot oder Cornetti.

Die Formaggini können auch mit getrockneten Kräutern eingelegt werden. Haltbarkeit im Kühlschrank ca. 1 Monat.

Nährwerte

Eine Portion enthält: 315 kcal, 11g Eiweiss, 29g Fett, 5g Kohlenhydrate.