

# Feta im Glas

Eingelegter Feta kann zum Apéro, als Vorspeise oder mit Salat serviert werden.



## Zutaten

Feta, Peperoni, Chilischoten, eingesalzene Kapern, Zwiebeln, Knoblauch, getrocknete Tomaten, frische oder getrocknete mediterrane Kräuter.

## Zubereitung

Zuerst werden alle Zutaten vorbereitet. Peperoni, Chilischoten, Zwiebeln und Knoblauch in Olivenöl andünsten.

Getrocknete Tomaten klein schneiden. Frische Kräuter nicht hacken, kleine Zweige wirken dekorativ. Zusätzlich getrocknete Kräuter verwenden.

Eingesalzene, trockene Kapern verwenden, nicht in Essig eingelegte. Sie haben einen viel intensiveren Geschmack.



Vor dem Befüllen der Gläser werden diese im Steamer oder in siedendem Wasser 10 Minuten lang sterilisiert.

Alle Zutaten für den südländischen Geschmack in kleinen Schälchen auf einem Tablett angerichtet, um beim Einlegen nach Lust und Laune lustvoll auswählen zu können.

Schicht für Schicht in ein Glas legen. Dazwischen Beilagen zum Aromatisieren einfüllen und darauf achten, dass es auch farblich ein schönes Bild gibt.

Sobald eine Schicht eingelegt ist, mit Olivenöl aufgießen, bis das Glas voll und alle Zutaten von Olivenöl bedeckt. Im Öl dürfen keine Luftblasen bleiben. Den Glasrand reinigen und das Glas luftdicht verschliessen. Mindestens drei Tage im Kühlschrank ziehen lassen. Der Fetakäse ist im geschlossenen Glas im Kühlschrank bis zu mindestens drei Wochen haltbar.

[Zum Blogbeitrag](#)