

Limonen-Feta

Zutaten

300 g Feta
2 dl Olivenöl oder mehr
2 TL rote Pfefferkörner
2 TL Senfkörner
3 Biozitrone
Zitronengras
1 Chilischote
5 kleine Salbeiblätter
1 Zweig Zitronenthymian
Zitronenmelisse als Dekoration zum Servieren



Zubereitung

Öl in eine Schüssel geben. Die frischen Kräuter fein hacken. Bei der Chilischote die Kerne entfernen und die Schote in Ringe schneiden. Zitronengras längs fein schneiden. Zusammen mit den Senf- und Pfefferkörnern ins Öl geben.

Den Feta mit Küchenpapier gut trocken tupfen und in Würfel schneiden. Diese in ein gut verschliessbares Glas geben. Öl-Mix beifügen, der Feta muss zugedeckt sein, damit kein Schimmel entstehen kann. Im Kühlschrank bis zu drei Wochen haltbar.

Das Öl nicht wegschütten, es kann für Dressings, Marinaden, zum Würzen oder zum Dippen mit Brot genossen werden.



Der eingelegte Feta kann kalt mit einem Stück Ciabatta-Brot oder als Topping auf Salat serviert werden. Er lässt sich zudem im Backofen überbacken, beispielsweise zusammen mit mediterranem Gemüse oder als Spezialzutat zu Zwiebelringen und Speck (oder Lachs) und auf einem Flammkuchen.