



Marinierter Feta mit Thymian und Chili



Felix

Rezeptinfo

Zutaten für 1 Glas

Zubereitungszeit: ca. 10 Min. ⌚

Je 100 g: 1654 kJ, 395 kcal, 1 g Kohlenhydrate,
12 g Eiweiß, 38 g Fett, 169 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: 

Kosten: €

veggie

Zubereitung

Step 1:

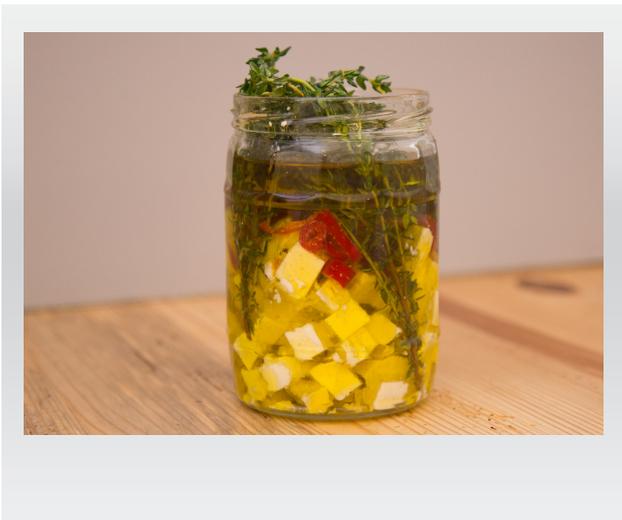
Zuerst schneidest du den Fetakäse in Würfel. Die Knoblauchzehe schälen und halbieren. Die Chilischote entkernen und in Ringe schneiden.

Step 2:

Anschließend alle Zutaten in ein Schraubglas geben und vollständig mit Olivenöl bedecken.

Step 3:

Am besten schmeckt der Käse, wenn du ihn eine Woche im Kühlschrank durchziehen lässt.



Zutaten

Menge

200 g	Feta
1	Knoblauchzehe
1	rote Chilischote
4 Zweige	frischer Thymian
	mildes Olivenöl