

## Angemachter Almkäse mit Kräuteröl



### Zutaten:

#### Für 4 Personen:

- 600 g Almkäse, reif
- 300 ml Rapsöl
- Salz & Pfeffer aus der Mühle
- 1-2 Knoblauchzehen
- Kräuter nach Belieben (Schnittlauch, Petersilie, Thymian, Rosmarin, Schafgarbe, Spitzwegerich, Basilikum)
- Wer hat: 1 TL Sumachgewürz (Essigbaumfrucht)



### Zubereitung

Den Käse in 1 cm Würfel schneiden und in 4 kleine Weckgläser oder Schälchen geben. Kräuter und Knoblauch klein schneiden und mit 300 ml Rapsöl, Pfeffer, Salz und Sumach (wer hat) mischen.

Das Kräuteröl über den Käse geben und mischen. Mindestens 2 Stunden bei Zimmertemperatur marinieren lassen. Dann mit Bauernbrot, Tomatenscheibe und Gurke servieren.

Tipp: Wenn Kräuteröl übrig bleibt, kann dieses für Salatdressings verwendet werden.