

SENCHA SCHÄFKÄSE

Zutaten

- 6g [Sencha-Vanille](#)
- 2 Knoblauchzehen
- 250ml Olivenöl
- Salz
- 1 Prise [Pfeffer Bouquet](#)
- 250g Schafkäse
- 1 TL [Chiltepìn](#)

Den Grünen Tee mit 500ml 80°C heissem Wasser aufgiessen und 2 Minuten ziehen lassen. Die Blätter abseihen und gemeinsam mit dem Knoblauch, der Chiltepìn, Salz und Pfeffer in einem Mixer geben und zerkleinern. Der Tee kann in der Zwischenzeit genossen werden, da dieser nicht mehr benötigt wird. Das Olivenöl mit der Teeblätter-Gewürz Mischung vermengen. Den Schafkäse in kleine Stück schneiden mit dem Olivenöl aufgiessen. Am besten in einem Einwegglas gut verschlossen mind. 24h ziehen lassen. Mit Brot und schwarzen Oliven geniessen!

La Cucina

