

Eingelegter Manouri PDO in Honig Kräutern und Gewürze

Informations

Personen : 4

Zubereitung : 10



Zutaten

- 200 g Manouri PDO
- 130 g flüssiger Honig
- 2 Sternanisblüten
- 1 Zimtstange
- Einige Pfefferkörner und rosa Pfefferbeeren
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Zweig frischer Thymian

Zubereitungsschritte

1. Den Honig in ein Einmachglas füllen.



2. Den Manouri-Käse in gleichmäßige Würfel schneiden.
3. Die Käsewürfel und alle Beilagen zum Honig geben.
4. Das Glas luftdicht verschließen und vor dem Verzehr 3 Tage im Kühlschrank ruhen lassen.

? **Tipp:** Dieser in Honig marinierte Käse lässt sich vielseitig verwenden: als Beilage in einem Sommersalat, überbacken auf einer Scheibe Brot oder zum Verfeinern von Gemüsepüree.