

# Eingelegter Weichkäse

---

## Zutaten:

2	-	Peperoncini entkernt, in Ringe geschnitten
1	-	dl Essig
250	-	gr Weichkäse, nicht zu reif (z.B. Tomme)
1	-	Zwiebel in Ringe geschnitten
2	-	TL schwarze Pfefferkörner
2	-	Zweige Rosmarin zerzupft
2-4	-	dl Rapsöl

## Zubereitung:

Peperoncini im siedendem Essig 10-Minuten köcheln.  
Kalt abschrecken und trockentupfen.

Käse in Würfel schneiden, mit allen restlichen Zutaten in die Gläser schichten.

Mi Rapsöl auffüllen, bis der Inhalt gut bedeckt ist.

Gläser gut verschliessen.

Ergibt 2-Einmachgläser von ca. 3-dl

Haltbarkeit im Kühlschrank cirka 1-Woche