

Marinierter Gouda

Zutaten | 4 Portionen

500 g	Gouda (mind. 45% Fett i. Tr.)
3	frische Knoblauchzehen
100 g	getrocknete Tomaten
50 g	schwarze Oliven, entsteint
50 g	grüne Oliven, entsteint
3 Stck.	junge Triebe Rosmarin
5 EL	Olivenöl
5 EL	Weißweinessig
evtl. 1 EL	frischer Bärlauch
etwas	schwarzer Pfeffer

Zubereitungszeit: 30 Min.
Über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.

Zubereitung:

- Den Gouda in kleine Würfel schneiden.
- Die Knoblauchzehen pellen und fein hacken.
- Eingelegte Tomaten auf einem Sieb gut abtropfen lassen und in gleichmäßige feine Stücke schneiden.
- Oliven in gleichmäßige Scheiben schneiden.
- Rosmarin waschen, gut trocken tupfen, feine Nadeln von den Zweigen abzupfen und klein hacken.
- Sofern vorhanden, Bärlauch waschen, trocken tupfen und in sehr feine Streifen schneiden.
- Öl und Essig in einer mittelgroßen Schüssel mischen.
- Rosmarin und die Tomatenstückchen dazu geben, gut vermengen.
- Anschließend die Käsewürfel und die Oliven zufügen.
- Falls vorhanden auch den Bärlauch hinzugeben und alles vorsichtig unterheben.

- Zum Abschluss mit frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen und abgedeckt über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.
- Vor dem Servieren nochmals abschmecken.
- Zu dem marinierten Gouda schmeckt am besten frisches Baguette.

Tipp:

Geeignet ist dieses Rezept zum Beispiel als "Antipasti" (Vorspeise) für eine Party oder als Beilage zum Grillen. In einem Schraubglas oder Drahtbügelglas abgefüllt ist der marinierte Käse ein schmackhaftes Geschenk für Gourmets.

Im Kühlschrank ist der Käse circa eine Woche lang haltbar.

Vor dem Verzehr sollte er jedoch zeitig genug aus dem Kühlschrank genommen werden, um sein Aroma zu entfalten.

Ergänzen kann man den Käse mit Kapern und/oder mit roten Zwiebelringen. Rosmarin kann auch durch Oregano oder Kräuter der Provence ausgetauscht werden.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 214 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
679 kcal	60,6 g	4,42 g	28,8 g	1,25 mg