

Marinierter Gouda



Zutaten (4 Personen):

500 g Gouda (mittelalt - am Stück)
200 g getrocknete Tomaten in Öl
200 g Oliven mit Knoblauchfüllung
3 Stiele Rosmarin
5 EL Olivenöl
2 EL (weißer) Balsamico-Essig

Zubereitung:

Den Gouda in mundgerechte Würfel und die Oliven in Scheiben schneiden. Die eingelegte Tomaten abtropfen lassen und in Stücke hacken.

In einer Schüssel Öl und Essig mischen, die abgezupften und gehackten Rosmarinblättchen sowie die Tomatenstückchen dazu geben und vermischen.

Die Käsewürfel zufügen, gut durchmengen und abgedeckt mehrere Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

Nährwertangaben: 757 kcal p.P, 11 g KH p.P.