

„Obatzter“ mediterraner Ziegenkäse

© Joachim Brendel

Zutaten

8 EL	Ziegenkäse, fest, kleingerupft
1 TL	Thymian (frische Blättchen)
1 TL	Rosmarin (frische Nadeln)
3	Knoblauchzehen, mittelgroß, fein gehackt
6 EL	Olivenöl
2 Msp	Chili-Pulver, (Messerspitze, ge- häuft)
1 Msp	Fenchelsaat (Messerspitze) evtl. aus Fencheltee
etwas	Zitronensaft (Saft von ca. ¼ mittelgroßer Zitrone)
kräftig	Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitung

Den möglichst festen (also nicht zu reifen) Ziegenkäse klein rupfen oder hacken. Mit sehr fein gehackten, frischen Thymian- und Rosmarinblättern, dem Knoblauch, dem Chili-Pulver, der Fenchelsaat und dem Olivenöl gut vermischen.

Mit dem Zitronensaft und reichlich schwarzem Pfeffer aus der Mühle pikant abschmecken.

Im Kühlschrank 12 bis 24 Stunden durchziehen lassen.

