Österreichs beliebtestes Pfanzenöl.



Eingelegte Käsebällchen

Zubereitung

1. Ziegenkäse und Feta in eine Schüssel geben und mit einer Gabel zerdrücken. Anschließend mit feuchten Händen zu kleinen Kugeln formen (2-3 cm).
2. Rosmarin, Chili, Pfeffer, Kümmel miteinander vermischen und den gepresste Knoblauch unterheben.
3. Die Käsebällchen in die Rexgläser platzieren. Danach werden sie mit der Kräuter-Knoblauch-Mischung bestreut (gleichmäßig auf beide Gläser aufteilen).
4. Damit die Bällchen zum einen das Aroma aufnehmen und zum anderen für längere Zeit haltbar bleiben, werden die Gläser fast bis zum Rand mit BONA Öl gefüllt (je nach Geschmack mit Oliven- oder Pflanzenöl). Zum Schluss noch einen Schuss BONA Geschmacksöl Knoblauch dazugeben.

Foto: BONAfamilie/Koller

Zutaten

Für 2 Rexgläser á la 370 ml:

- 100 g Ziegenkäse
- 150 g Feta
- 2-3 TL Rosmarin
- 1 TL Chili, feingehackt
- 1 TL Pfeffer
- 1/2 TL Kümmel, gemahlen
- 4 Knoblauchzehen, gepresst
- 1 Schuss BONA Geschmacksöl Knoblauch
- BONA Öl (Olivenöl oder Pflanzenöl)