

Von Alexander Rufibach, eidg. dipl. Küchenchef, Gasthof «zum Brunnen», Fraubrunnen

## Wie stellt man Formaggini in Öl her?

Man füllt ein Glas, das sich luftdicht schliessen lässt (z. B. Einweckglas, «Bülacher»), zu einem Viertel mit

*Olivenöl oder Sonnenblumenöl sowie je nach Wunsch einzeln oder zusammen Knoblauch*

*Basilikum*

*Lorbeer und/oder*

*Pfefferkörner*

Die Formaggini (reiner Ziegenkäse) langsam eintauchen, damit sich keine Luftblasen bilden. Sollten sich solche

trotzdem zeigen, ans Glas klopfen, bis die letzte Luftblase aufgestiegen ist.

Die Käsli müssen mit Öl bedeckt sein und es während der Lagerung auch bleiben. Sinkt der Ölspiegel, gibt man Oliven hinein oder ein kleines Glas. Kühl und dunkel aufbewahren.

Die Käsli sollten mit sauberem Besteck dem Glas entnommen werden. Das Öl kann bis zu seinem Verfalldatum mehrmals für «Formaggini sott' olio» gebraucht werden.

(ram.)