www.olivenoelundmehr.com

Gelingt leicht in 15 Minuten

Pecorino mit Olivenöl

Den Käse entrinden, in dünne Scheiben hobeln und leicht überlappend auf eine Servierplatte oder auf vier Teller legen.

Käse mit dem Olivenöl beträufeln und mit grobem Pfeffer bestreuen. Oliven darauf legen.

Dazu schmecken Scheiben von leicht geröstetem Ciabatta.

Außergewöhnlich: Versuchen sie auch mal frischen Blütenhonig dazu.

Bon Appetito

Zutaten für 4 Personen

300 g Pecorino-Käse
4 - 6 EL Natives Olivenöl
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Einige schwarze Oliven

Frisches Ciabatta