

Frischkäseterrine mit Hofschwein-Schinken

ZUTATEN

für acht Portionen:

- 300 g Frischkäse, z. B. Gervais oder Philadelphia
- 125 ml Sahne, geschlagen
- 150 g Hofschwein-Schinken
- 4 Gelatineblätter
- 3 EL Petersilie
- 1 TL Senf
- 1 EL Schnittlauch
- Salz, Pfeffer (weiß, frisch gemahlen)
- Blattsalate zum Garnieren

ZUBEREITUNG

Eine Terrinenform mit Frischhaltefolie und Schinkenscheiben auskleiden. Den restlichen Schinken fein schneiden. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Gervais und Philadelphia glatt verrühren, eingeweichte Gelatine auflösen und unter die Käsemasse rühren. Geschlagene Sahne unterheben, Kräuter, Gewürze und fein geschnittenen Schinken einmengen.

Die Käsemasse in die Terrinenform füllen und einige Stunden kühlen lassen. Mit marinierten Blattsalaten, Trauben und Nüssen garnieren.

Wir wünschen guten Appetit!

