



Bärlauch – Schafskäseterrine

Zutaten für 4 Personen

- 250 g Schafsmischkäse
- 250 ml Rindsuppe
- 6 Blatt Gelatine
- 200 ml Obers geschlagen
- 80 g frischer Bärlauch, püriert
- Salz, Pfeffer

Tipp: Anstelle des Bärlauchs eignet sich auch Giersch (Wilder Holler) hervorragend.

Zubereitung

1. Schafsmischkäse mit der Rindsuppe glatt rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, auf dem Herd auflösen und die Schafskäsemasse langsam in die aufgelöste Gelatine einrühren.
3. Geschlagenen Obers unterheben und die Masse halbieren. In eine Hälfte den pürierten Bärlauch einrühren.
4. Kaffeetassen mit Frischhaltefolie auskleiden und die Schafskäsemasse geschichtet einfüllen.

Gutes Gelingen wünscht

Familie Scheiblauer