

ZUTATEN:

- 500 g Ziegenfrischkäse
- 1/2 l Sauerrahm
- Salz, Pfeffer, geriebener Muskat

Ziegenkäseterrine

ZUBEREITUNG:

Ziegenkäse und Sauerrahm mixen, durch ein Sieb passieren und mit Muskat, Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.

7-8 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen und dann sehr gut ausdrücken. Einen Schuss Weißwein erwärmen, die ausgedrückte Gelatine darin auflösen und unter die Masse rühren.

Die Mischung in eine mit Folie ausgekleidete Form oder mehrere Förmchen füllen.

Mit Plastikfolie abdecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen.



DAUER:
ca. 20 Minuten



PORTIONEN:
6 - 8 Portionen



SCHWIERIGKEIT:
leicht



Gutes Gelingen und guten Appetit
wünscht das Neubergerhof-Küchenteam