



Das **kasKistl** Rezept

Schafkäseterrine

Saison

Frühling, Sommer, Herbst, Winter

Zubereitungszeit

30 min + 3 h Kühlzeit
Rezept für 4 Personen

Zutaten

- 100 g [Schafkäse \(Gupferl\)](#)
- 1/8 l Sauerrahm
- 1/16 l Schlagobers
- 1 EL Dille (oder andere Kräuter)
- Muskat
- weißer Pfeffer
- 3 Blatt Gelatine



Zubereitung

Schafkäse passieren, mit Rahm und den Gewürzen vermischen, Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken, erhitzen untermengen. Steif geschlagenes Obers unterziehen. Eine Terrinenform mit Klarsichtfolie auslegen, Masse einfüllen, mindestens 3 Stunden kühl stellen. In Scheiben schneiden, mit Blattsalaten und gerösteten Kürbiskernen anrichten.

Mahlzeit!