

Appenberger Käseterrine mit Birnendicksaft auf Salatbouquet

Anzahl: 5 Personen
Faktor: 100 %
Gruppe: Kalte Vorspeisen
Saison: Herbst-Winter
Quelle: Appenberg
Autor: Christine Sutter

Zutaten:

- 200 g Appenbergkäse
- 125 g Kiesentalerkäse
- 65 g Aprikosen getrocknet
- 35 g Baumnüsse, ganz
- Petersilie, glattblättrig, frisch
- Würze (Salz, Pfeffer)
- 1.25 dl Rahm 25%
- 50 g Birnendicksaft

Zubereitung:

Die Aprikosen in kleine Würfel schneiden

Die Baumnüsse grob hacken

Den Käse fein reiben, den Rahm begeben und fein mixen

Aprikosen, Baumnüsse, Petersilie, Salz und Pfeffer begeben und gut mischen.

Die Käsemasse in eine Terrinenform abfüllen und im Kühlschrank kalt stellen.

Servieren: Ein Bouquet aus Salat auf einen Teller geben. Die Terrine aus dem Kühlschrank nehmen in Scheiben schneiden und auf dem Teller anrichten. Den Birnendicksaft auf oder neben die Terrine geben.

Anstelle von Appenberg und Kiesentalerkäse können Greyerzer, Appenzeller oder Tilsiter verwendet werden.

Deklaration der allergenen Zutaten: Milch (Laktose), Baumnüsse