



# Käseterrine

 Dauer  
160 min.

 Schwierigkeit  
Mittel



## Zutaten

für 4 Portionen

Pinienkerne	30 g
Paprika, rot	1 St.
Olivenöl	1 EL
Balsamicoessig, hell	1 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Blattgelatine	2 St.
Basilikum, frisch	30 g
Frischkäse, natur	400 g
Gouda Aufschnitt	200 g

## Zubereitung

Eine Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und Pinienkerne ohne Fett ca. 2–3 Min. goldbraun anrösten. Paprika waschen, halbieren, Strunk und Kerngehäuse entfernen und würfeln. In der Pfanne erneut Öl erhitzen und Paprika ca. 2 Min. unter Wenden anbraten. Mit Essig ablöschen und 2 Min. einköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen, ebenfalls abkühlen lassen.

In einer Schüssel Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Basilikum waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken. In einem Topf Gelatine mit etwas Wasser lauwarm auflösen. Basilikum und Frischkäse nach und nach unterrühren. Pinienkerne und Paprika unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Eine Kastenform (ca. 11 x 15 cm) mit Frischhaltefolie auslegen. Kastenform mit Käsescheiben auskleiden und mit 1/3 der Käsecreme bestreichen. Übrige Käsescheiben und Creme weiter so schichten, mit Käsescheiben enden. Mind. 2 Std. im Kühlschrank fest werden lassen. Aus der Form stürzen und servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Dazu passt herzhaftes Sauerteigbrot.

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	403 kcal		
Kohlenhydrate	10 g	Ballaststoff	2 g
Eiweiß	24 g	Fette	30 g