



# 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!*