

Beinschinken-Frischkäse-Würfel

13.Dezember 2021

Rezept für 4 Personen:

2 Pkg. Traditions-Beinschinken

250g Kräuter Frischkäse

150g Mascarpone

1 TL Senf

2 Knoblauchzehen

Gewürze nach Wahl

Salz, Pfeffer.

Preiselbeeren

Salat nach Wahl

Balsamicoreme



Zubereitung ist ganz einfach:

1. Den Frischkäse und der Mascarpone glattrühren.
2. Senf, gerieben Knoblauch und Gewürze einrühren und erneut glattrühren. Kurz rasten lassen.
3. Eine Kastenform mit Frischhaltefolie auslegen. Schinkenblätter öffnen und abwechselnd Schinken und Frischkäsecreme in die Form schichten.
4. Mit Folie bedecken und ca. 2 Stunden kaltstellen, damit die Creme andicken kann.
5. aus der Form nehmen und in Portionen schneiden
6. Auf einen Teller mit einem Pinsel einen Streifen Balsamicoreme streichen und das Ildefonso daraufsetzen.
7. Salat marinieren und dazu anrichten, ebenso die Preiselbeeren.

Als Beilage passt sehr gut Brot.