

KÄSE-KUPPEL

ZUTATEN

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Kühl stellen: ca. 4 Stunden

Für 4-6 Personen

1 kleine Schüssel von 0,75 l Inhalt
Klarsichtfolie zum Auslegen

Frischkäse-Masse:

250 g Doppelrahmfrischkäse, z.B. Gala

125 g Magerquark

Salz

Pfeffer aus der Mühle

Pesto:

1 Bund Petersilie, fein gehackt

8 Bärlauchblätter, fein gehackt

1-2 Knoblauchzehen, fein gehackt

3 EL geschälte, gemahlene Mandeln

2 TL Rapsöl

250 g milder Halbhartkäse, z.B. Winzerkäse, vom
Käser in 2 mm dicke Scheiben geschnitten

glattblättrige Petersilie zum Garnieren



ZUBEREITUNG

1 Für die Frischkäse-Masse Frischkäse und Quark verrühren, würzen.

2 Für das Pesto alle Zutaten mischen.

3 Die mit Klarsichtfolie ausgelegte Schüssel mit ca. $\frac{3}{4}$ der Käsescheiben auslegen (Arbeitsbild). Pesto ganzflächig auf den Käsescheiben verstreichen. Frischkäse-Masse hineingeben, glatt streichen. Restliche Käsescheiben darauflegen.

4 Zugedeckt 3-4 Stunden kühl stellen.

5 Auf einen Teller stürzen. Zum Servieren in Stücke schneiden.

