

# Frischkäseterrine mit Schnittlauch und Walnüssen

## Zutaten:

für ca. 1 Kg

500g Topfen  
200g Joghurt  
200g Sauerrahm  
50g Walnüssen  
8 Blatt Gelatine  
1 Bund Schnittlauch  
Salz  
Pfeffer, frisch gemahlen

## Zubereitung:

Die Form mit Frischhaltefolie auslegen, z.B. eine Kastenform mit 1 l Volumen.

Walnusskerne hacken, Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

Topfen, Joghurt und Sauerrahm miteinander verrühren und mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. Schnittlauchröllchen und gehackte Walnusskerne untermischen.

Gelatine nach Packungsanleitung einweichen und auflösen. Dann unter die Masse rühren und gut vermischen. Noch einmal abschmecken und dann in die Form füllen, mit Frischhaltefolie abdecken und im Kühlschrank fest werden lassen.

Zum Servieren in Scheiben schneiden und auf Tellern anrichten.

Von Theresia Heinz

