

Jeden Moment genießen in

**VOR
ARL
BERG**



Terrine vom Sura Kees

Zutaten für 4 Personen / als Vorspeise für 8 Personen:

300 g Montafoner Sura Kees
100 ml Joghurt
100 ml Sauerrahm
1 EL Olivenöl
etwas Zitronensaft
Salz
Pfeffer
6 Blatt Gelatine
200 ml geschlagene Sahne

Zubereitung:

Sura Kees durch ein Sieb streichen oder mit dem Stabmixer fein pürieren und mit Joghurt und Sauerrahm glatt rühren. Olivenöl, Zitronensaft und Salz, Pfeffer dazugeben. Gelatine kalt einweichen, erwärmen und unter die Käsemasse rühren. Geschlagene Sahne unterheben. Die Masse in eine mit Klarsichtfolie ausgelegte Terrinenform einfüllen und mindestens 4 Stunden kalt stellen. Die Terrine stürzen und in grob gehackten Kürbiskernen wälzen. Dazu passt gut gemischter Blattsalat mit einer Kürbiskernöl-Marinade.