

„Das serviere
ich gern
meinen Gästen!“



INFORMATION

Margarete Bissen aus Glücksstadt kocht leidenschaftlich gerne für ihren Mann Ole und Moritz (2 1/2 Jahre). „Noch isst der kleine Zwerg einfach alles, so kann ich immer etwas Neues ausprobieren,“ strahlt Margarete glücklich.

VON LESERN
FÜR LESER



Super lecker

Teller: Wilberoy & Bloch

Zutaten für ca.
30 Scheiben:

- 100 g Lauchzwiebeln
- 2 Stiele Dill
- 1/2 Topf Kerbel
- 800 g Doppelrahmfrischkäse
- 50 g Echtlachs-Creme
- 3 Scheiben (à 30 g) geräucherter Lachs
- 1 Packung (500 g; 10 Scheiben) Vollkorn-Brot
- 6 Scheiben (à 50 g) Greizerzer-Käse
- Eiscreme, Kräuter, Kirschtomaten, Forellenkaviar zum Garnieren
- Fett und Folie für die Form

Geschichtete Käsepastete

1. Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden. Kräuter fein hacken. Alles mit 400 g Frischkäse verrühren. Lachscreme und restlichen Frischkäse ebenfalls verrühren. Eine Kastenform (30 cm Länge; 1 3/4 l Inhalt) fetten und mit Klarsichtfolie auslegen. Mit Lachsscheiben auslegen.

2. Auf die Lachsscheiben 2 Brot-scheiben, 1/4 der Kräuterkäsecreme, 3 Schei-

ben Greizerzer, die Hälfte der Lachscreme, 2 Scheiben Brot, 1/4 der Kräuterkäsecreme, 2 Scheiben Brot, 1/4 Kräuterkäsecreme, 2 Scheiben Brot, restliche Lachscreme, 2 Scheiben Greizerzer, übrige Käsecreme und Brot einschichten. Pastete mindestens 1 Stunde kalt stellen.

3. Vor dem Servieren die Pastete auf eine Platte stürzen und die Folie abzie-

hen. Nach Belieben mit Eiscreme, frischen Kräutern, Kirschtomaten und Forellenkaviar garnieren.

Zeitaufwand: ca. 30 Minuten
Nährwerte: pro Scheibe
ca. 710 kJ/170 kcal.
E 8 g, F 12 g, KH 7 g

