alpenverein
vorarlberg

FRESCHEN-HAUS

Hütten Rezept.
Für dich.
Für Daheim zum nachkochen.



Bild © Marc Obrist

alpenverein vorarlberg

BERGKÄSE-TERRINE

MIT BÄRLAUCH-WALNUSS-PESTO

Zutaten

Bergkäse-Terrine:

- 200 g flüssig Sahne
- 100 g Becher Sauerrahm
- Rosmarin, Pfeffer, Salz, weitere Gewürze nach Wahl
- 3 Blatt Gelatine
- 200 g geschlagene Sahne

- 350 g Bergkäse

Für das Pesto:

- 90 g Walnüsse
- 90 g Bärlauch
- 4 g Salz
- 3 g Knoblauch
- 70 g Olivenöl
- 1 EL Hefeflocken

Bergkäse-Terrine:
Alle Produkte (außer dem Bergkäse) langsam schmelzen und auskühlen lassen. 200 g geschlagene Sahne und frischen Schnittlauch vorsichtig unterheben.
Eine Terrineform mit Frischhaltefolie auskleiden, dann mit fein geschnittenen Bergkäsescheiben auslegen, die Masse einfüllen und zwei Stunden im Kühlschrank kühl stellen.

Pesto:
Walnüsse zerkleinern und kurz anrösten.
Alle Produkte vermengen und Olivenöl hinzugeben.
Im Mixer alles gut pürieren (ggf. mehr Olivenöl hinzugeben, je nach Flüssigkeit u. Geschmack)



Bild © Kati Schmid | Freschen-Haus

AN GUATA

Vielen DANK an unseren Hüttenpächter Fabian fürs Rezept!

Und nun wünschen wir euch viel Freude u. gutes Gelingen beim nachkochen!







Unser Büro:
Untersteinstrasse 5 | 6700 Bludenz
+ 43 5552 626 39
office@alpenverein-vlbg.at
www.sektionalpenvereinvorarlberg.at
www.alpenverein.at/vorarlberg
sektionalpenvereinvorarlberg