

# Frischkäseterrine mit Hofschwein Schinken

## ZUTATEN FÜR 8 PERSONEN

300 g Frischkäse  
125 ml Sahne, geschlagen  
150 g Hofschwein  
Schinken  
4 Gelatineblätter  
3 EL Petersilie  
1 TL Senf  
1 EL Schnittlauch  
Salz, Pfeffer  
Blattsalate zum Garnieren

## Frischkäseterrine mit Hofschwein-Schinken

### 1. **Zubereitung**

Eine Terrinenform mit Frischhaltefolie und Schinkenscheiben auskleiden. Den restlichen Schinken fein schneiden. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Gervais und Philadelphia glatt verrühren, eingeweichte Gelatine auflösen und unter die Käsemasse rühren. Geschlagene Sahne unterheben, Kräuter, Gewürze und fein geschnittenen Schinken einmengen.

Die Käsemasse in die Terrinenform füllen und einige Stunden kühlen lassen. Mit marinierten Blattsalaten, Trauben und Nüssen garnieren.

**TIPP:** Als Alternative zum Hofschwein Schinken bieten sich natürlich auch Schinkensorten wie z.B. der Burgunderschinken, Kresseschinken oder Saunaschinken an.