

OBAZD IS!



ZUTATEN

Für 8 Personen:

- 2 Laugenstangen je 80 g
- 100 g Butter
- 100 g Brie
- 100 g Romadur
- 1 kleine Zwiebel
- 1 EL "Obazd is!"
- 100 ml Gemüsebrühe
- 1 TL "Wilde Hilde" für Salat
- 1 Prise Johannisbrotkernmehl
- 2 Schalotten
- 2 EL Condimento Balsamico Bianco
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 1 Bund Radieschen
- Salz
- Pfeffer
- Außerdem: 1 kleine Kastenform (22 cm) oder eine dreieckige Terrinenform

Terrine vom Obazdn im Brezenmantel

Laugenstangen der Länge nach aufschneiden – möglichst dünn. Das geht am besten mit einem langen Brotmesser oder mit einer Aufschnittmaschine. Zwiebel klein würfeln. Butter, Brie und Romadur zimmerwarm werden lassen. Alles mit "Obazd is!" verkneten.

Kastenform zuerst mit Backpapier, dann mit den Laugenstangen auslegen: Streifen quer und leicht überlappend in die Form legen. Andrücken und mit Obazdn füllen. Die Enden der Laugenstangen-Streifen nach innen klappen, vorsichtig in die Käsecreme drücken. Dann 4 Stunden ins Kühlfach stellen.

Gemüsebrühe mit "Wilde Hilde" fast aufkochen. Johannisbrotkernmehl einrühren. Schalotten abziehen, würfeln, ebenfalls unterrühren. Die Sauce vom Herd nehmen, mit Balsamico, Öl, Salz und Pfeffer abschmecken. Radieschen putzen, in feine Scheiben hobeln und auf Tellern auslegen. Mit Dressing beträufeln. Terrine in dünne Scheiben schneiden und auf Radieschen legen.

Weitere Herbaria Rezepte finden Sie hier: www.herbaria.com/rezepte