

REZEPT

Lachs-Schinken-Konfekt mit Meerrettich-Frischkäse

ZUTATEN

- 400 g Frischkäse
- 135 g [Schamel Meerrettich-Alpensahne](#)
- 6 Blatt Gelatine
- 2 Scheiben Pumpernickel
- 50 g gekochter Schinken in Scheiben
- 150 g Räucherlachs in Scheiben
- 1 EL geröstete Sesamsamen
- 30 g geröstete Pumpernickelbrösel
- 2 EL fein geschnittener Dill
- etwas Kresse zum Garnieren
- 1 kleine Kastenform mit Frischhaltefolie ausgelegt

ZUBEREITUNG

Den Frischkäse mit dem Meerrettich verrühren. Gelatine nach Packungsanweisung bei geringer Hitze schmelzen und rasch unter den Frischkäse rühren.

Formboden mit Pumpernickel auslegen. $\frac{1}{4}$ der Käsecreme darauf geben und glatt streichen. Die eine Hälfte der Form mit Schinken belegen, die andere mit Lachs. So weiterverfahren – Creme, Lachs und Schinken schichtweise in die Form geben.

Kühl stellen und etwa 4 Stunden fest werden lassen. Konfekt in ca. 20 Würfel schneiden und oben mit Sesam, Pumpernickelbrösel, Dill und Kresse verzieren.

Weitere leckere Rezeptideen mit Meerrettich finden Sie auf [schamel.de](https://www.schamel.de)
