

SCHWARZBROTORTE

GESCHMACK GUT GESCHICHTET!



FÜR 16 STÜCKE
250 g Butter
1 Zwiebel (kleinschneiden)
1/2 TL Senf
300 g Kräuterfrischkäse
4 TL Saure Sahne
(oder Crème fraîche)
½ Bund Schnittlauch (klein schneiden)
Salz, Pfeffer
1000 g Schwarzbrot in Scheiben

SO EINFACH GEHT'S!
Alle Zutaten (außer Schwarzbrot) zu einer Käse-Kräutermasse vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
In eine Fettpfanne abwechselnd Schwarzbrot und Käse-Kräutermasse einschichten.
Mit Schwarzbrot beginnen und auch damit enden.

Einen Tag abgedeckt im Kühlschrank durchziehen lassen, damit die Masse fest wird.
Danach aus der Form auf ein großes Holzbrett stürzen und anrichten.

AUCH EIN ATTRAKTIVES MITBRINGSEL
FÜR DIE PARTY!

andersARTig

Hofnavigator zur Vielfalt: www.landservice-nrw.de