

# Fleischkäse „Jardinière“

Zutaten für 8 Personen:

- 1 dl Crème fraîche
- 1 grosse Karotte
- 1 grosse Pfälzerkarotte
- 1 Kohlrabi
- 1 grüne Peperoni
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1,5 kg rohes Fleischkäsebrät  
(beim Metzger vorbestellen)
- 1 EL edelsüßer Paprika  
Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung:

Alles Gemüse nach Bedarf schälen, putzen, entkernen und in ca. ½ cm grosse Würfel schneiden.

Den Knoblauch pressen.

Karotten und Kohlrabi in Salzwasser 5 Minuten köcheln, die Peperoni und Zwiebeln zugeben und weitere 3 Minuten köcheln lassen.

Das Gemüse in ein Sieb giessen und etwas auskühlen lassen.

Das Fleischkäsebrät in eine Schüssel geben.

Die Crème fraîche mit dem Paprika und dem Pfeffer verrühren und beifügen, ebenso die Gemüsegewürfelchen und den Knoblauch.

Alles sehr gut mischen.

Eine oder zwei passende beschichtete Cakeform oder Aluschale gut ausbuttern.

Die Brätmasse bis 1 cm unter den Rand einfüllen und mit einem in Wasser getauchten Spachtel glatt streichen.

Den Fleischkäse auf die zweitunterste Rille des auf 180 °C vorgeheizten Ofens schieben und 50-55 Minuten backen.

Heiss oder kalt essen.

Als Beilage passt zum Beispiel ein Kartoffelsalat.