

Sardinen-Rillette mit pâte à Brillat und Gewürzen



Informations

Zubereitung : 10 min.

Zutaten

- 500 g pâte à Brillat double crème
- 100 g Sardinen in Öl von Pointe de Penmarc'h
- 2 g Kurkuma von Albert Ménès
- Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsschritte

1. Den Käse in die gut gekühlte Schüssel der Küchenmaschine mit Flachrührer geben.
2. Den Käse 1 bis 2 Minuten glattrühren.
3. Unter ständigem Weiterrühren das Kurkumapulver und die abgetropften Sardinen hinzugeben.
4. Mit frisch gemahlenem Pfeffer aus der Mühle und etwas Sardinenöl aus der Dose würzen.



5. Sobald die Mischung schön homogen ist, aus der Maschine nehmen und kühl stellen.