



## Ofenfleischkäse mit Eier-Senf-Vinaigrette

Neben der klassischen Variante aus reinem Brät lässt sich der Fleischkäse gut mit weiteren Zutaten ergänzen. Pistazien, wie sie oft der italienischen Mortadella beigegeben werden, passen auch gut in den Fleischkäse, dazu grob gewürfeltes Bratenfleisch und Erbsen. Nicht, dass das der bessere Fleischkäse wäre, aber eine Abwechslung ist es allemal. Und statt ihn einfach mit Senf zu essen, schmeckt auch eine reichhaltigere Vinaigrette mit Ei und reichlich Senf gut dazu.

### Zutaten (3 Portionen)

500g Fleischkäse zum selber backen  
2El Pistazien, geschält  
2El Erbsen aufgetaut  
40g kalter Braten (zart)

### Vinaigrette:

2 hartgekochte Eier  
1/2 handvoll Petersilie  
3 kleine Essiggurken  
2El Kapern, fein  
2El Dijon-Senf  
1El Sauerrahm  
4El Sonnenblumenöl  
3El weisser Balsamico

### Zubereitung

Eier und Essiggurken klein würfeln, Petersilie grob hacken. Alle Zutaten vermischen. Allenfalls etwas mehr Öl und Essig zugeben, damit die Vinaigrette leicht fließt. Mindestens 2 Stunde ziehen lassen.

Pistazien schälen und auseinanderbrechen oder grob hacken. Kalter Braten zu kleinen Würfeln schneiden. Erbsen abtropfen lassen. Alles zusammen mit dem Brät in eine Schüssel geben, gut vermischen und zurück in die Backform geben. Brät rautenförmig leicht einschneiden.

2EI Pistazien sind etwas viel, die Hälfte tut's auch.

Fleischkäse in der Mitte des auf 180° vorgeheizten Ofens ca. 1 Stunde backen.

Mit der Vinaigrette anrichten. Dazu passt Kartoffelsalat ausgezeichnet.







