



## Montagnolo mit Rotweingelee

### ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

200 g **Montagnolo**  
750 g Zucker  
500 ml trockener Rotwein  
125 ml Orangensaft  
75 ml Zitronensaft  
1 Beutel Geliermittel  
1 Lorbeerblatt  
Wacholderbeeren  
Minzblättchen zum Dekorieren



### ZUBEREITUNG:

1. Wacholderbeeren zerdrücken.
2. 2 EL Zucker mit dem Geliermittel (1:1) verrühren. Mit Rotwein, Orangensaft, Zitronensaft und dem Lorbeerblatt unter Rühren aufkochen.
3. Zucker hinzugeben, den Sud erneut aufkochen lassen und noch ca. 3 Minuten weiterkochen.
4. Nach der Gelierprobe auf ein Blech geben und 24 Stunden ruhen lassen.
5. Montagnolo und Rotweingelee rund ausstechen oder in Würfel schneiden und zu Türmchen stapeln. Nach Belieben mit feinen Zitronenschalenstreifen und Minzblättchen dekorieren.

**TIPP:** Aus den Käseresten lässt sich ganz einfach ein köstlicher Brotaufstrich zubereiten. Dazu die Rinde vom übrig gebliebenen Montagnolo entfernen, den Käse kleinschneiden und zusammen mit etwas Butter fein passieren.