



MEDITERRANE GEMÜSETERRINE



QimiQ VORTEILE

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



25



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

500 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
100 g	Gelbe Peperoni(s)
300 g	Zucchini, blättrig geschnitten
300 g	Quark 20 % Fett
	Salz und Pfeffer
	Basilikum, fein gehackt
8 ml	Zitronensaft
100 g	Getrocknete Tomaten, fein gewürfelt
50 g	Schwarze Oliven, entkernt
50 g	Kapern

ZUBEREITUNG

1. Peperoni halbieren, entkernen und im Backofen bei 180° C braten, bis die Haut braun ist. Etwas auskühlen lassen und die Haut abziehen. Die Peperoni in Würfel schneiden.
2. Terrinenform mit Frischhaltefolie und dann mit Zuccettischeiben auslegen.
3. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Quark, Salz, Pfeffer, Basilikum und Zitronensaft dazumischen.
4. Tomaten, Oliven, Kapern und Peperoni unter die Masse heben und in die Terrinenform füllen. Mit Zuccetti bedecken.
5. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).