



GEMÜSETERRINE



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Längere Präsentationszeit
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

500 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

500 g Mischgemüse der Saison

Gemüsebouillon

200 g Magerquark

30 g Senf

Salz

Weisser Pfeffer

20 g Peterli, fein gehackt

10 g Estragon, fein gehackt

ZUBEREITUNG

1. Gemüse in der Gemüsebouillon bissfest kochen, abseihen und mit kaltem Wasser abschrecken.
2. QimiQ glatt rühren. Magerquark, Senf, Salz, Pfeffer, Peterli und Estragon dazumischen und das Gemüse unterheben.
3. Eine Terrinenform mit Frischhaltefolie auslegen, die Gemüsemasse einfüllen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.