



MEDITERRANE GEMÜSETERRINE



QimiQ VORTEILE

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig
- Einfache und schnelle Zubereitung



25



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

50 g Gelbe Peperoni(s)

300 g Zucchini, blättrig geschnitten

250 g Quark 20 % Fett

Salz und Pfeffer

Basilikum, fein gehackt

5 ml Zitronensaft

100 g Getrocknete Tomaten, klein gewürfelt

30 g Schwarze Oliven, entkernt

30 g Kapern

ZUBEREITUNG

1. Peperoni halbieren, entkernen und im Backofen bei 180 °C braten, bis die Haut braun ist. Etwas auskühlen lassen, die Haut abziehen und in Würfel schneiden.
2. Terrinenform mit Frischhaltefolie und dann mit Zuccettischeiben auslegen.
3. QimiQ 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 gut durchkühlen lassen.