

## **EIER-KARTOFFEL-TERRINE**



## **QimiQ VORTEILE**

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Leichter Genuss bei weniger Fett





15

leicht

## **ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN**

600 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
400 g	Mehlige Kartoffel(n), gekocht
200 g	Ei(er), hartgekocht
150 g	Schinken, gewürfelt
50 g	Zwiebel(n), gewürfelt
100 g	Butter, flüssig
20 g	Schnittlauch, geschnitten
30 g	Peterli, gehackt
10 g	Dill, geschnitten
10 g	Thymian, fein geschnitten
	Salz und Pfeffer
	Muskatnuss
	Senf

## **ZUBEREITUNG**

- 1. QimiQ glatt rühren.
- 2. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.
- 3. Masse in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Terrinenform füllen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.