



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 Mehliges 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.