



LEBERWURSTTERRINE MIT CRANBERRIES UND PISTAZIEN

QimiQ VORTEILE

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



25



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

250 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
250 g	Leberwurst, grob
125 g	Frischkäse
100 g	Cranberries/Preiselbeeren, getrocknet, fein geschnitten
75 g	Pistazien, fein gehackt
	Salz und Pfeffer
60 g	Schinken, 6 Scheiben

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Leberwurst und Frischkäse dazumischen. Restliche Zutaten dazumischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Terrinenform mit Frischhaltefolie auskleiden, mit Schinken auslegen und die Masse einfüllen.
4. Gut verschliessen und mind. 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).