



# FESTLICHE KALBSLEBERTERRINE



## 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

**60 g** Schinken, 6 Scheiben

Salz und Pfeffer

## 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).