



MEDITERRANE GEMÜSETERRINE



QimiQ VORTEILE

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



25



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

500 g QimiQ Classic, ungekühlt

100 g Gelbe Paprikaschote(n)

300 g Zucchini, blättrig geschnitten

300 g Topfen / Quark 20 % Fett

Salz und Pfeffer

Basilikum, fein gehackt

8 ml Zitronensaft

100 g Getrocknete Tomaten, fein gewürfelt

50 g Schwarze Oliven, entkernt

50 g Kapern

ZUBEREITUNG

1. Paprika 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 Zucchinischeiben auslegen.
3. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Topfen, Salz, Pfeffer, Basilikum und Zitronensaft dazumischen.
4. Tomaten, Oliven, Kapern und Paprika unter die Masse heben und in die Terrinenform füllen. Mit Zucchini bedecken.
5. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.