GEMÜSETERRINE

QimiQ VORTEILE

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

15

leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

500 g	QimiQ Classic, ungekühlt
500 g	Mischgemüse der Saison
	Gemüsebrühe
200 g	Magertopfen / Quark
30 g	Senf
	Salz
	Weißer Pfeffer
20 g	Petersilie, fein gehackt
10 g	Estragon, fein gehackt

ZUBEREITUNG

1. Gemüse in der Gemüsebrühe bissfest kochen, abseihen und mit kaltem Wasser abschrecken.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Magertopfen, Senf, Salz, Pfeffer, Petersilie und Estragon dazumischen und das Gemüse unterheben.
3. Eine Terrinenform mit Frischhaltefolie auslegen, die Gemüsemasse einfüllen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen.