



# MEDITERRANE GEMÜSETERRINE



## QimiQ VORTEILE

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig
- Einfache und schnelle Zubereitung



25



leicht

## ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

**250 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**50 g** Gelbe Paprikaschote(n)

**300 g** Zucchini, blättrig geschnitten

**250 g** Topfen / Quark 20 % Fett

Salz und Pfeffer

Basilikum, fein gehackt

**5 ml** Zitronensaft

**100 g** Getrocknete Tomaten, klein gewürfelt

**30 g** Schwarze Oliven, entkernt

**30 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.