



TOMATEN-MOZZARELLA-TERRINE



QimiQ VORTEILE

- Gute Vorbereitung möglich
- Vermindert Hautbildung



25



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

FÜR DIE TERRINE

200 g	QimiQ Classic, ungekühlt
60 g	Prosciutto Crudo, 6 Scheiben
300 g	Mozzarella
150 g	Topfen / Quark 20 % Fett
50 g	Kräuterpaste
	Salz und Pfeffer
10 ml	Zitronensaft
100 g	Getrocknete Tomaten
70 g	Schwarze Oliven

FÜR DIE BALSAMICO PERLZWIEBELN

80 g	Zucker
300 ml	Balsamico-Essig
200 g	Perlzwiebel

ZUBEREITUNG

1. Terrinenform mit Frischhaltefolie auslegen.
2. Mit Prosciutto und einer Schicht Mozzarella auslegen.
3. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Topfen, Kräuterpaste, Salz, Pfeffer und Zitronensaft dazumischen.
4. Abwechselnd Kräutermousse, getrocknete Tomaten und Oliven in die Terrinenform füllen. Mit Mozzarella bedecken und mit Prosciutto verschließen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
5. Für die Balsamico Perlzwiebeln: Den Zucker karamellisieren.
6. Balsamico aufgießen, Perlzwiebeln dazugeben und kochen, bis der Balsamico zu einer Glace einreduziert ist.