



EIER-KARTOFFEL-TERRINE



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Leichter Genuss bei weniger Fett



15



leicht

ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN

600 g QimiQ Classic, ungekühlt
400 g mehliges Kartoffel(n), gekocht
200 g Ei(er), hartgekocht
150 g Schinken, gewürfelt
50 g Zwiebel(n), gewürfelt
100 g Butter, zerlassen
20 g Schnittlauch, geschnitten
30 g Petersilie, gehackt
10 g Dill, geschnitten
10 g Thymian, fein geschnitten
Salz und Pfeffer
Muskatnuss
Senf

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.
3. Masse in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Terrinenform füllen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.