



FESTLICHE KALBSLEBERTERRINE



QimiQ VORTEILE

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



25



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

250 g QimiQ Classic, ungekühlt

250 g Leberwurst, grob

125 g Frischkäse

100 g Cranberries/Preiselbeeren, getrocknet, fein geschnitten

75 g Pistazien, fein gehackt

60 g Schinken, 6 Scheiben

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Leberwurst und Frischkäse dazumischen. Restliche Zutaten dazumischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Terrinenform mit Frischhaltefolie auskleiden, mit Schinken auslegen und die Masse einfüllen.
4. Gut verschließen und mind. 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).