Eier-Gemüse-Terrine

Diese Eier-Gemüse-Terrine mit Frischkäse und buntem Gemüse ist eine raffinierte, kalte Vorspeise, die durch ihre cremige Konsistenz und ihren frischen Geschmack begeistert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 5 min

Ruhezeit: 5,0 h

Gesamtzeit: 5,6 h



Zutaten

6 Stk.	Eier (hartgekochte)
200 g	Erbsen (frische oder TK)
3 Stk.	Karotten
1 Stk.	Kohlrabi (kleine)
200 ml	Gemüsebrühe
5 Blätter	Gelatine
250 g	Frischkäse
200 g	Sauerrahm
1 Spritzer	frisch gepresster Zitronensaft
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **Eier-Gemüse-Terrine** die hartgekochten Eier schälen. Karotten und Kohlrabi schälen und in kleine Würfel schneiden. In Salzwasser kurz bissfest garen, anschließend abgießen. Die Erbsen kurz blanchieren und mit kaltem Wasser abschrecken, damit sie ihre Farbe behalten.

2. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Gemüsebrühe leicht erwärmen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Frischkäse und Sauerrahm glatt rühren. Etwas von der warmen Gelatine-Brühe unterrühren, anschließend die restliche Flüssigkeit einarbeiten. Das vorbereitete **Gemüse** unterheben und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Eine Kastenform mit Frischhaltefolie auslegen. Die Hälfte der Masse einfüllen, die Eier längs hineinlegen und mit der restlichen Masse bedecken. Die Terrine mindestens 5 Stunden,

idealerweise über Nacht, im Kühlschrank fest werden lassen.

Tipp

Die Eier-Gemüse-Terrine vorsichtig aus der Form lösen und in Scheiben schneiden. Mit frischen Kräutern oder einem leichten Dressing servieren.