

Frischkäseterrine

Zutaten | 8 Portionen

400 g	Doppelrahmfrischkäse
500 g	Schmand
6 Blatt	weiße Gelatine
1 Bund	Schnittlauch
1 Bund	Petersilie
1 Bund	Basilikum
1 Bund	Thymian
½	rote Paprikaschote
2 TL	Tomatenmark
2 TL	Paprika edelsüß
2 – 3	Knoblauchzehen
	Salz, Pfeffer

Zubereitungszeit: 30 Min., Kühlzeit 3 Stunden

Zubereitung:

- Kastenform (ca. 1,5 l) mit Klarsichtfolie auslegen.
- Kräuter putzen und klein hacken. Paprika sehr klein würfeln. Knoblauchzehen schälen.
- Frischkäse und Schmand miteinander glatt rühren, die Gelatine einweichen, erwärmen und unter die Masse heben. Die Masse in drei Portionen teilen.
- Unter die erste Portion die Kräuter mischen, die zweite mit Paprika, Tomatenmark und Paprikapulver vermengen und die dritte mit dem zerdrückten Knoblauch vermischen.
- Alle drei mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die weiße Masse wird zuerst in die Kastenform gegeben, dann folgt die rote Masse und zum Schluss die grüne. Das Ganze dann mindestens drei Stunden im Kühlschrank kalt stellen.
- Zum Anrichten die Terrine stürzen und je nach Geschmack mit Kräutern garnieren.

Tipp:

Als z.B. Vorspeise genossen schmeckt dazu frisches Brot.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 142 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
371 kcal	34,7 g	5,13 g	9,15 g	127 mg