

Rezept

Frischkäse-Tomaten-Terrine mit Kürbiskern-Pesto

Ein Rezept von Frischkäse-Tomaten-Terrine mit Kürbiskern-Pesto, am 09.06.2026

Zutaten

16 Blatt Gelatine	800 g stückige Tomaten (Packung bzw. Dose)
Salz	Pfeffer
1-2 EL Zucker	2 EL Apfelessig
150 ml Apfelsaft	300 g Doppelrahm-Frischkäse
100 g Sahne	1 zerdrückte Knoblauchzehe
1 Bund Basilikum	100 g angeröstete Kürbiskerne
3-4 EL Olivenöl	Zitronensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR EINE KASTENFORM/CA. 12 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 195 kcal

Zubereitung

1. Gelatine einweichen. 1 Tasse Tomaten erhitzen und 10 Blatt Gelatine darin auflösen. Nach und nach alle Tomaten zugeben. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Apfelessig würzen.
2. 50 ml Apfelsaft erhitzen, restliche Gelatine darin auflösen und etwas abkühlen lassen. Frischkäse mit dem übrigen Saft verrühren und unter die Gelatine rühren. Steif geschlagene Sahne unterziehen. Mit Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen.
3. Eine Kasten- oder Terrinenform mit Frischhaltefolie auslegen. Die Käsecreme einfüllen, im Kühlschrank anziehen lassen. Dann die Tomatenmasse einfüllen. Über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.
4. Für das Pesto das Basilikum abbrausen und trockenschütteln. Die Blätter zusammen mit Kürbiskernen, 2 EL Wasser und dem Öl pürieren. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitrone würzen. Terrine stürzen, in Scheiben schneiden und mit Pesto servieren.