

Rezept

Herzhafte Brotterrine

Ein Rezept von Herzhafte Brotterrine, am 23.04.2024

Zutaten

1/2 Kastenweißbrot vom Vortag	5 Eier
1/4 l lauwarme Milch	Salz
Pfeffer	Cayennepfeffer
Muskatnuss	200 gekochter Schinken
150 g Gouda am Stück	1 Bund Petersilie
50 g gehackte Pistazien	50 g + 1 EL weiche Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 KASTENFORM (25 CM LÄNGE) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal

Zubereitung

1. Brot in kleine Würfel schneiden. Eier trennen. Eigelbe mit der Milch verquirlen, mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, Muskat würzen und über das Brot gießen. 30 Min. quellen lassen.
2. Den Schinken klein würfeln. Den Käse grob reiben. Petersilie waschen, trockenschütteln und fein hacken. Ofen auf 225° (Umluft 200°) vorheizen.
3. Vorbereitete Zutaten mit Pistazien und Butter unter die Brotmasse mengen. Die Eiweiße mit 2 Prisen Salz steif schlagen und unterheben.
4. Form fetten, Masse einfüllen. Terrine im Wasserbad im Ofen (Mitte) 1 Std. backen. Im abgeschalteten Ofen auskühlen lassen. Mit Salat servieren.