

Rezept

# Kräuterterrine

Ein Rezept von Kräuterterrine, am 23.04.2024

## Zutaten

|                                 |  |
|---------------------------------|--|
| <b>250 g</b> Tomaten            | <b>50 g</b> Sonnenblumenkerne                              |
| <b>3</b> Eier                   | <b>1 EL</b> Speisestärke                                   |
| <b>400 g</b> Ricotta            | Salz   |
| weißer Pfeffer, frisch gemahlen | je 2 EL Schnittlauchröllchen, gehackte Petersilie und Dill |
| <b>4 EL</b> Öl                  |  |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 1 REHRÜCKENFORM (25 CM LÄNGE) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 70 kcal

## Zubereitung

1. Backofen auf 200° vorheizen. Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, häuten und in kleine Würfel schneiden, dabei Kerne und Stielansätze entfernen.
2. Sonnenblumenkerne ohne Fett rösten. Eier mit Stärke und Käse verrühren, salzen und pfeffern. Kräuter, Sonnenblumenkerne, Tomaten und 3 EL Öl unter die Käsemasse mischen.
3. Die Form mit dem restlichen Öl gut einfetten, die Masse einfüllen, glatt streichen und im Backofen im Wasserbad 40 Min. garen. Die Terrine in der Form auskühlen lassen, stürzen und in Scheiben schneiden.