

## Rezept

# Ziegenkäseterrine

Ein Rezept von Ziegenkäseterrine, am 09.06.2026

## Zutaten

je 1 Stängel Thymian, Petersilie und Estragon	2 Knoblauchzehen
<b>300 g</b> Ziegenfrischkäse	<b>100 g</b> Crème fraîche
<b>3 EL</b> Olivenöl	<b>1 TL</b> abgeriebene Zitronenschale
Salz	Pfeffer, frischgemahlener
<b>1 Prise</b> Zucker	<b>4 Blatt</b> Gelatine

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 1 KASTENFORM (18 CM LÄNGE) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal

## Zubereitung

1. Kräuter waschen, trockenschütteln und fein hacken. Knoblauch schälen, fein hacken. Frischkäse mit Crème fraîche und Öl glatt rühren. Kräuter, Knoblauch und Zitronenschale untermischen, alles mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
2. Gelatine einweichen und auflösen, mit wenig Käsecreme verrühren, dann unter den Rest der Käsemasse mischen. Kastenform mit Klarsichtfolie auskleiden. Käsemasse in der Form glatt streichen, mindestens 4 Std. kühl stellen. Zum Servieren die Terrine stürzen, Folie abziehen. Terrine in Scheiben schneiden und mit einer fruchtigen Sauce servieren.