

Rezept

Ziegenkäseterrine

Ein Rezept von Ziegenkäseterrine, am 19.04.2024

Zutaten

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