

## Grillgemüseterrine mit Spinatsalat an Pinienkern-Vinaigrette

(Für 4 Personen)

1 rote Peperoni  
1 EL Olivenöl  
Salz, Pfeffer

Peperoni mit Olivenöl bepinseln, mit Salz und Pfeffer würzen, im Ofen bei 160 Grad backen, bis man die Haut leicht mit einem kleinen Küchenmesser lösen kann. Die geschälte Peperoni vierteln und entkernen.

2 kleine Zucchini  
1 kleine Aubergine

Mit der grünen Schale in 2mm dicke Scheiben schneiden. Schälen, in 2mm dicke Scheiben schneiden. Zucchini und Auberginen separat in Olivenöl anbraten, ohne sie braun werden zu lassen, mit Salz und Pfeffer würzen.

60 g Frischkäse  
2 Zweige Thymian  
1 kl. Zweig Rosmarin  
1 Spritzer Zitronensaft

Thymian und Rosmarin zupfen, klein schneiden und in wenig Olivenöl andünsten. Mit dem Frischkäse mischen, mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.

Eine Terrinenform mit ca. 4dl Inhalt mit einer Lage Zucchinischeiben auslegen. Einige kleine Flocken Frischkäse darauf verteilen. Danach je eine Lage Auberginen und Peperoni kompakt einschichten. Zwischen jede Lage ein wenig Frischkäse geben. Fortfahren, bis Gemüse und Frischkäse aufgebraucht sind.

Terrine leicht pressen und einige Stunden in den Kühlschrank stellen.

15g Weinessig  
20g Olivenöl  
15g Pinienkerne  
Salz, Pfeffer  
160g junger Spinat

Pinienkerne im Ofen oder in der Pfanne hellbraun rösten, erkalten lassen, im Mörser oder mit einem Pfannenboden leicht quetschen. Essig, Öl und Gewürze zu einer Vinaigrette mischen, Pinienkerne begeben.

Terrine mit einem scharfen Messer in vier Portionen schneiden, anrichten. Spinatblätter mit Vinaigrette marinieren und dazu anrichten, sofort servieren.

\*\*\*