

Hüttenkäseterrine mit Eierschwämmli

(Für 4 Personen)

Zutaten:

60 g Zucchini
160 g Hüttenkäse nature
30 g Naturejoghurt
1 EL Rapsöl
60 g Eierschwämmli
½ Bund Schnittlauch
1 Knoblauchzehe
1 Blatt Gelatine
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Zucchini längs in dünne Scheiben schneiden, kurz grillieren oder in der Teflonpfanne anbraten. Salzen. Die Terrinenform mit Klarsichtfolie und den Zucchettis Scheiben auslegen.

Den zimmerwarmen Hüttenkäse mit dem Naturejoghurt mischen.

Eierschwämmli rüsten, kurz waschen, halbieren oder vierteln und mit dem Knoblauch im Rapsöl dünsten. Eierschwämmli abkühlen lassen und anschliessend der Hüttenkäse-Joghurt-Masse begeben. Den Schnittlauch fein schneiden und begeben.

Gelatine im kaltem Wasser einweichen und anschliessend im Wasserbad auflösen und unter die Masse ziehen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Alles gut mischen und in die mit den Zucchini ausgelegte Terrinenform geben. Zu lange Enden der Zucchini umschlagen, sodass die Masse ganz von den dünnen Scheiben umgeben ist.

Terrine kühl stellen. Am besten am Vorabend zubereiten.

Die Terrine mit einem scharfen und heissen Messer in zwei Zentimeter dicke Tranchen schneiden. Mit verschiedenen Salaten servieren.

Kalorien pro Portion Hüttenkäseterrine: ca. 200.
