Kartoffel-Kräuter-Terrine

Kartoffel-Gerichte » Kartoffel-Kuchen

Zutaten (4 Personen)

» 500g Kartoffel(n)
» 75g Pinienkerne
» 25g Parmesan
» 100g Schafskäse
» 35g Butter/Margarine
» 6 Stiele Thymian
» 1/2 Bd. Basilikum
» Salz & Pfeffer

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
91-120min

Zubereitung

1. Kartoffeln waschen, mit der Schale in kochendem Wasser ca. 25min garen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, abkühlen lassen.

2. Parmesankäse fein reiben. Schafskäse fein zerbröseln. Butter würfeln, mit dem Parmesan und Schafskäse mit Hilfe einer Gabel vermengen. Thymian und Basilikum waschen, trockenschütteln und, bis auf etwas zum Garnieren, von den Stielen zupfen.

3. Eine kleine Form mit Frischhaltefolie auskleiden. Auf den Boden der Form eine Hälfte der gerösteten Pinienkerne und einige Kräuterblätter verteilen. Restliche Pinienkerne grob hacken.

4. Kartoffeln abgießen, kalt abschrecken, pellen und grob zerstampfen. Gehackte Pinienkerne, übrige Kräuter und Käsemischung unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Masse in die mit Pinienkernen und Kräutern ausgelegte Form füllen und glatt streichen. Ca. 1 Stunde kühl stellen. Gekühlte Masse stürzen und in 12 Stücke schneiden. Je 3 Stücke auf einem Teller anrichten und mit Kräutern garniert servieren.

Nährwerte: 350kcal/E14g/F23g/KH22g pro Portion

angelegt am: 01.06.2004 Rezept-Nr: 1090

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke