AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	45 Min.	Sommer	Frankreich

GRÜNE GEMÜSETERRINE



Rezept: J.-F. Mallet. Simplicissime: Terrines. Hachette 2016 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Die Terrine für Vegetarier und Gourmets, die auch mit dem Auge essen. VeganerInnen verwenden statt Gelatine Agar-Agar. (+12 Std. kühlen)

ZUTATEN (4 PERSONEN)

200 g	Coco-Bohnen	200 g	Erbsen
5 dl	Wasser	250 g	Zucchetti
2 TL	Gemüsebouillon	1	Zitrone, Saft
7 BL	Gelatine		Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Die Coco-Bohnen rüsten. Wasser mit Bouillon aufkochen. Bohnen in der Bouillon 20 Min. köcheln.
2. Die Zucchetti in Würfel schneiden und mit den Erbsen in den Sud geben und weitere 15 Min. leicht kochen. Dann das Gemüse abtropfen lassen. Den Sud wegstellen.
3. Während des Kochens die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. In etwas abgekühltem Sud auflösen.
4. Ablange Schale mit Haushaltfolie auskleiden. Gemüse einschichten und Sud darübergiessen. 12 Std. kühlen.
5. Mit einem scharfen Zackenmesser vorsichtig in Tranchen scheiden und mit Zitronensaft servieren.