

AUFWAND
mittel

KOCHDAUER
45 Min.

SAISON
Sommer

HERKUNFT
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	Zucchini
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 Zucchini 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.Â
3. Während des Kochens die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. In etwas abgekühltem Sud auflösen.
4. Ablänge Schale mit Haushaltfolie auskleiden. Gemüse einschichten und Sud darübergiessen. 12 Std. kühlen.
5. Mit einem scharfen Zakenmesser vorsichtig in Tranchen scheiden und mit Zitronensaft servieren.Â