

Terrine mit frühlingsfrischem Schnittlauch

Rezept gefunden im Büchlein:

Über feine Kräuter – Geschichten, Rezepte & Co.

von Ulrike von Jordans

Terrine mit frühlingsfrischem Schnittlauch

.....

15 

500 g Naturjoghurt glatt rühren. Ca. 6 Bund Schnittlauch fein schneiden, 1/4 davon auf dem Boden einer mit Klarsichtfolie ausgelegten Kastenform verteilen, Rest zum Joghurt geben. Diesen mit 1 TL Salz, wenig weißem Pfeffer, 1/2 EL Zitronensaft abschmecken. 5 Blatt Gelatine kurz in kaltes Wasser legen, ausdrücken und in 3 EL heißem Wasser auflösen. Gelatine der Masse begeben, gut verrühren. 150 g Sahne steif schlagen, unterziehen. Die Masse in die Kastenform füllen, glatt streichen und im Kühlschrank während ca. 5 Std. fest werden lassen. Zum Anrichten die Terrine stürzen, Folie entfernen und mit scharfem Messer in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Für 6–8 Personen.

Frühlingsfrisch!