Nah&Frisch

sweetsandlifestyle.com Professional

Paprika-Ziegenkäse-Terrine

Griaß di Rezepte Gartenparty Gemüse Sommer Vatertag



Zubereitung

Schwierigkeit: ●●●○○

Den Backofen auf 220 °C Ober- und Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Paprikaschoten waschen, halbieren sowie die Kerne entfernen. Die Paprikahälften mit der Hautseite nach oben auf das mit Backpapier auslegte Backblech legen und im Backofen ca. 20 Minuten auf mittlerer Schiene rösten. Sobald sich schwarze Blasen bilden und sich die Haut aufbläht, das Backblech aus dem Backofen nehmen. Ein feuchtes Geschirrtuch über die Paprika legen und ca. 10 Minuten abkühlen lassen.

Die Gelatine in kaltem Wasser für 10 Minuten einweichen. Den Ziegenfrischkäse mit dem Zitronensaft, dem Olivenöl, dem Honig und 4 EL Schlagobers verrühren. Die Kräuter unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Schlagobers steif schlagen. Die Gelatine gut ausdrücken und bei kleiner Hitze in einem Topf langsam schmelzen lassen. 2 EL Käsecreme unterrühren und anschließend in die restliche Käsecreme rühren.

Das steif geschlagene Schlagobers unterheben. Die Paprikaschoten mit einem Messer häuten. Die Terrinenform mit Frischhaltefolie auslegen. Als erste Schicht die gelben Paprika in die Form legen. Darauf die Hälfte der Käsecreme verteilen. Auf der Käsecreme die roten Paprika verteilen. Anschließend die zweite Hälfte der Käsecreme darauf verteilen und die grünen Paprika darauf legen und leicht andrücken.

Die Terrine mit Frischhaltefolie abdecken und die Masse im Kühlschrank mindestens 5 Stunden fest werden lassen.

Mit frischen Kräutern garnieren und servieren.

Tipp: Zur Paprika-Ziegenkäse-Terrine passt gut frisches Baguette

Zutaten

- 3 große Paprika (Tricolor)
- 5 Blatt Gelatine
- 250g Ziegenfrischkäse
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 200ml Schlagobers
- 1 EL Honig (oder anderes flüssiges Süßungsmittel)
- Salz
- Pfeffer
- 1 EL gehackte Petersilie, frisch
- 1 TL Thymianblättchen, frisch
- frischer Thymian zum Garnieren
- frische Petersilie zum Garnieren