

Quinoaterrine

Terrinenform Dreieck 30cm, 500ml
Steamer
Zubereitung: 20 Minuten
Backzeit: 35 Minuten



Zutaten

50g Quinoa
1.5 dl Wasser

2 Eier
75g Quark
75g Mascarpone
25g Hartkäse gerieben
Salz, Pfeffer

Quinoa in Wasser ca. 10 Minuten kochen lassen. Pfanne vom Herd nehmen und Quinoa ca. 5 Minuten zugedeckt quellen lassen.

Quinoa leicht erkalten lassen.

Alle Zutaten (inkl. Quinoa) kurz mischen.
Form mit Klarsichtfolie auslegen (Bild 1), Masse einfüllen und mit Folie schliessen (Bild 2).

Bei 90°C, ca. 35 Minuten im Steamer dämpfen.
Terrine in Form erkalten lassen, auf Brett stürzen und Tranchen schneiden.



Bild 1



Bild 2

Tipp:

Achtung: Masse nicht zu lange rühren, da sonst zu flüssig (Quinoa senkt sich in der Form).

Für Apéro-Sticks 25g Gries beifügen. Terrine in gewünschte Stücke schneiden und mit Zahnstocher versehen.

Quelle: Monika Tellenbach, Pieterlen