



# Frischkäse-Terrine



40 Min.



Vegetarisch

## Zutaten 4 Personen

1	kleine, rote Paprika(s)
1 EL	heller Balsamicoessig
etwas	Olivenöl
etwas	Zucker, Salz und Pfeffer
375 g	Pumpernickel
1	Minigurke(n)
4 Halm(e)	Schnittlauch
2 Packung(en)	Petrella mit frischem Schnittlauch (á 125 g)
75 g	Rote-Bete-Sprossen

## Petrella Produkte



Petrella Schnittlauch



# Frischkäse-Terrine



40 Min.



Vegetarisch

## So wird's gemacht

1. Paprika(s) waschen und in feine Würfel schneiden. Mit Essig, etwas Öl, 1 Prise Zucker, Salz und Pfeffer vermengen. Ziehen lassen.
2. Pumpernickel in kleine Würfel schneiden. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Pumpernickelwürfel darin rundherum anrösten. Aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
3. Gurke(n) waschen und in feine Scheiben schneiden.
4. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden.
5. Ein Drittel vom Petrella Schnittlauch in Gläser verteilen. Paprikasalsa und die Hälfte der Pumpernickel-Croûtons darauf schichten. Ein weiteres Drittel vom Petrella Schnittlauch draufgeben. Mit Gurkenscheiben, restlichen Croûtons und Sprossen garnieren. Das letzte Drittel vom Petrella Schnittlauch in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (ca. 13 mm Ø) füllen und einen Klecks als Topping auf jedes Glas spritzen. Mit Schnittlauch bestreuen und servieren.