



# FRISCHKÄSE-TERRINE MIT GURKE, PAPRIKASALSA UND CROÛTONS



40 Min.



Vegetarisch

## Zutaten 4 Portionen

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
4 Packungen	Petrella mit frischem Schnittlauch (á 125 g)
75 g	Rote-Beete-Sprossen

## Petrella Produkte



Petrella Schnittlauch



# FRISCHKÄSE-TERRINE MIT GURKE, PAPRIKASALSA UND CROÛTONS



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. 1/3 vom Petrella Schnittlauch in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (ca. 13 mm Ø) füllen. Ein weiteres Drittel vom Petrella Schnittlauch in Gläser verteilen. Paprikasalsa und die Hälfte der Pumpernickel-Croûtons darauf schichten. Restlichen Petrella Schnittlauch draufgeben. Mit Gurkenscheiben, restlichen Croûtons und Sprossen garnieren. Je einen Klecks Petrella Schnittlauch darauf spritzen. Mit Schnittlauch bestreuen und servieren.