

# Kürbis-Terrine



Vorspeise für 6 - 8 Personen (Terrinenform ca. 7 dl)

## Einkaufsliste

- 220 g Kürbis gerüstet  
gewogen  
zB Knirps**
- 110 g Kartoffeln**
- 100 g Kräuter-Frischkäse  
zB Philadelphia  
oder Cantadou**
- 1 EL Crème fraîche**
- 3 Eier**
- Salz**
- Pfeffer**
- Muskat**
- 1 TL Curry mild**
- 1/2 TL Kurkuma**
- 1 TL Peterli**
- Kürbiskerne**

## Vorbereiten

- a Kürbis rüsten und in dünne Stücke schneiden.
- b Kartoffeln rüsten und in dünne Scheiben schneiden.
- c Peterli fein hacken.

## Zubereiten

- d Den gerüsteten und geschnittenen Kürbis und die Kartoffelscheiben im Dampfgarer ca. 15 - 20 Minuten in einer Lochschale sehr weich garen.
- e Mit dem Stabmixer pürieren und auskühlen lassen.
- f 100 g Kräuter-Frischkäse, 1 Esslöffel Crème fraîche und 2 Eier verrühren.
- g Das abgekühlte Gemüsepüree dazu geben und alles gut vermischen.
- h Gut würzen mit Salz, Pfeffer, Muskat, 1 Teelöffel mildes Curry und ein halber Teelöffel Kurkuma.
- i Nochmals alles gut vermischen und 1 Teelöffel fein gehackter Peterli darunter mischen.
- j Eine Terrinenform von ca. 7 dl mit Klarsichtfolie auskleiden.
- k Die Masse in die Form einfüllen und etwas anklopfen, damit keine Luftblasen darin sind.
- l Im Dampfgarer bei 96° 40 Minuten garen lassen.
- m Ca. 10 Minuten nachgaren lassen, herausnehmen und etwas auskühlen lassen.
- n In ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden und mit Salat als Vorspeise servieren, garnieren mit Kürbiskernen.