



Ziegenkäseterrine auf Tomatensalat



Zeit gesamt
45min



Zubereitungszeit
15min



Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 4 Portionen

Blattgelatine	2 St.
Zitronen	1 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Ziegenfrischkäse	300 g
Schmand	200 g
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Zwiebeln, rot	1 St.
Strauchtomaten	4 St.
Basilikum, frisch	40 g
Olivenöl	3 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, kleiner Topf, Sieb

1. In einer Schüssel Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Zitrone heiß waschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen. Knoblauch schälen und fein hacken. In einer Schüssel Ziegenfrischkäse, Schmand und Knoblauch verrühren, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
2. Gelatine leicht ausdrücken. In einem Topf Gelatine auf niedriger Stufe auflösen. 2 EL Ziegenkäsecreme unterrühren, dann unter die übrige Creme rühren.
3. Ziegenkäsecreme in kleine Förmchen (à ca. 150 ml) verteilen. Über Nacht abgedeckt im Kühlschrank fest werden lassen.
4. Zwiebel halbieren, schälen und fein hacken. Tomaten waschen, Strunk entfernen und in dünne Scheiben schneiden. Basilikum waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken.
5. Tomatenscheiben auf Teller verteilen. Mit Zwiebeln bestreuen, salzen und pfeffern. Mit Öl und Zitronensaft beträufeln. Ziegenkäsepäckchen daraufstürzen und alles mit Zitronenschale und Basilikum bestreut servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	470 kcal
Kohlenhydrate	14 g
Eiweiß	21 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	37 g