Gemüseterrine mit Mozzarella-Kern

> 30 Min. | Normal | Vegetarisch

Zubereitung

1. Gemüse waschen, die Karotte schälen und zusammen mit der Zucchini der Länge nach in Scheiben schneiden und mit Öl anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Die Paprikas halbieren, das Kernhaus entfernen und mit Öl einstreichen.
3. Im Ofen bei 200 °C 20 Min. garen und mit einem feuchten Tuch abdecken, bis man die Haut ablösen kann.
4. Die Champignons putzen, in Scheiben schneiden und ebenfalls anbraten.
5. Gemüsebrühe erwärmen und die in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine unterrühren.
6. Mit der Hälfte der Gemüsescheiben eine Terrinenform (ca. 1 l Fassungsvermögen) auslegen und mit der Gemüsebrühe übergießen.
7. Den GOLDSTEIG Mozzarella einsetzen, das restliche Gemüse auflegen und mit der Gemüsebrühe auffüllen.
8. Die Terrine 4 Std. im Kühlschrank kalt stellen.

Für die Creme

Crème fraîche und Quark mit gehackten Kräutern und Salz, Knoblauch, Pfeffer und Honig abschmecken.

Für die Deko

Die Terrine aus der Form nehmen und in Scheiben schneiden, mit der Creme, Sprossen und Schnittlauch anrichten.

TIPP: Mit dunkler Balsamicocreme abrunden.

Zutaten

Für 10 Personen:

- 3 GOLDSTEIG Mozzarella-Kugeln oder 3 Becher GOLDSTEIG Bambini Mozzarella
- 1 Karotte
- 1 Zucchini
- etwas Olivenöl (zum Braten)
- Salz
- Pfeffer
- 1 Paprika rot
- 1 Paprika gelb
- etwas Olivenöl (zum Einstreichen)
- 6 Champignons
- 1⁄2 l Gemüsebrühe
- 8 Blatt Gelatine

Für die Creme:

- 100 g Crème fraîche
- 100 g Quark
- Kräuter nach Wahl, z.B. Küchenkräuter wie Thymian, Rosmarin, Basilikum Wildkräuter und Wildblüten wie Vogelmiere, Giersch, Brennnesselsamen, Gänseblümchen, Löwenzahnblüten
- Pfeffer
- Ursteinsalz
- Honig
- Knoblauch

Für die Deko:

- Schnittlauchknospen
- Sprossen