

Gemüseterrine warm

Rezept für 4 bis 6 Personen

Zutaten: 500 gr. Kuchenteig
1 Peperoni rot, 1 Zucchini (ca. 200 gr.)
½ Zwiebel, 2 Knoblauchzehen
100 gr. Lauch
200 gr. Schinken
2 Eier
50 gr. Maismehl
Salz, Pfeffer, Aromat
1½ dl Milch

Kakesform wird mit Kuchenteig gefüttert. Zwiebeln und Knoblauch hacken. Gemüse in ca. 3-4 cm lange Streifen schneiden. In Öl dünsten, abwürgen mit Pfeffer und Aromat.

Schinken ebenfalls in Streifen schneiden. Alles gut mischen und in die Kakesform füllen.

Sauce:

Salz, Pfeffer, Maismehl in Schüssel mit Milch gut vermischen. Eier beigeben und Masse mit Schwingbesen schaumig rühren. Ueber den Gemüse- und Schinkeneinhalt leeren.

Ca. 20-30 Minuten backen. In Tranchen schneiden. Auf Teller legen und aervieren. Kann auch mit ein bis zwei EL Tomatensauce angerichtet werden.