

## QUARK-TERRINE AN ROSMARINVINAIGRETTE

### ZUTATEN

Zubereitung: ca. 30 Minuten

Pochieren: ca. 1 Stunde

Für 4 Personen

1 Form von ca. 5 dl Inhalt, z. B. dreieckig  
Klarsichtfolie

150 Schnittmangold, gerüstet

300 g Rahmquark

2 Eier

Salz, Pfeffer

#### Vinaigrette:

4 EL Rapsöl

2 EL weisser Balsamico-Essig

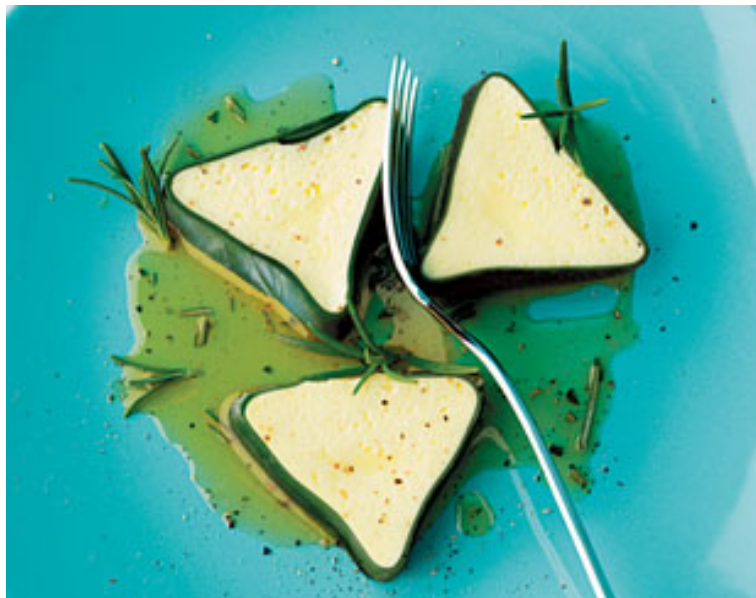
½ TL Senf

frischer Rosmarin, fein gehackt etwas abgeriebene

Zitronenschale

Salz, Pfeffer

Rosmarin zum Garnieren



### ZUBEREITUNG

**1** Mangold blanchieren, kalt abspülen und auf Haushaltspapier auslegen.

**2** Quark mit Eiern verrühren, würzen.

**3** Form mit Folie auslegen. Abwechslungenweise dunkel- und hellgrüne Zucchinischalen in der Form auslegen, über den Rand hinaushängen lassen. Quarkmasse einfüllen. Zucchinischalen darüber legen.

**4** Im Wasserbad im auf 160 °C vorgeheizten Ofen 50 – 60 Minuten pochieren. Herausnehmen, in der Form auskühlen lassen.

**5** Für die Vinaigrette alle Zutaten mischen, würzen.

**6** Die Terrine stürzen, in Scheiben schneiden und auf Tellern anrichten. Die Vinaigrette darüber träufeln. Mit Rosmarin garnieren.

Quarkmasse mit 1 EL Curry oder Paprika würzen

Terrine kann 1 Tag im Voraus zubereitet werden. Im Kühlschrank aufbewahren.

