

Kürbisterrine mit Pesto

HAUPTGERICHT FÜR 6 PERSONEN
FÜR 1 TERRINEN- ODER CAKEFORM À 1,2 L

800 g Kürbiswürfel

3 dl Wasser

1 Töpfchen Gemüsebouillon

60 g Kartoffelstockflocken

6 Eier

1 dl Olivenöl

Salz

2 EL Kürbiskerne

**1 Bund gemischte Kräuter, z.B. Salbei,
Rosmarin und Thymian**

1 Knoblauchzehe

1. Kürbis mit Wasser und Bouillon ca. 10 Minuten weich kochen. In der Bouillon pürieren. Kartoffelflocken darüberstreuen. Alles zu einer glatten Masse rühren. Abkühlen lassen. Eier verquirlen. Mit 2 EL Olivenöl zur Kürbismasse geben. Mit Salz abschmecken. Backofen auf 150 °C vorheizen. Form mit Alufolie auslegen, mit Öl ausstreichen. Kürbismasse einfüllen. In eine grössere Form stellen, mit Wasser umgiessen. Terrine im Ofen 50-60 Minuten pochieren. Nadelprobe machen: Nadel in die Masse stecken, es soll nichts daran kleben bleiben. Terrine herausheben, 10 Minuten ruhen lassen.

2. Kürbiskerne leicht rösten. Mit Kräutern und Knoblauch im Cutter mahlen. Mit restlichem Öl mischen. Mit Salz würzen. Terrine stürzen, in dicke Tranchen schneiden und mit Pesto servieren.

ZUBEREITUNG ca. 30 Minuten
+ 50-60 Minuten pochieren

Pro Person ca. 11 g Eiweiss, 26 g Fett,
14 g Kohlenhydrate, 1400 kJ/330 kcal

Bouillon-Töpfli Gemüse
224 g, Fr. 4.40 (Migros)

