



## Gemüseterrine Rezept für 8 Personen

### Zubereitung

400 g Peperoni (gelb, rot, orange, grün) dämpfen und erkalten lassen. Kännelform (24 cm x 7 cm x 7 cm) leicht ausbuttern, mit Alufolie auslegen, das abgetrocknete, in Streifen geschnittene Gemüse kreuzweise einlegen.

### Guss

2,5 dl Milch  
 60 ml Rahm  
 2 Eier  
 3 Eigelb mit Salz, Muskat, Paprika, Pfeffer würzen, gut verrühren. Guss eingiessen und im Wasserbad, im Backofen bei 180°C etwa 40 Minuten pochieren. Die Terrine sollte eine Kerntemperatur von maximal 82 °C aufweisen.

### Fertigstellung

Nach dem Abkühlen in beliebig grosse Tranchen schneiden, mit Tomatensauce servieren.

Tipp : Servieren Sie ein Tessinerbrot von Ihrem Beck dazu

### Tomatensauce

50 ml Olivenöl erhitzen.  
 100 g Zwiebeln, gehackt  
 25 g Knoblauch, gehackt, andünsten  
 750 g Tomaten, in Würfel geschnitten  
 50 g Tomatenpüree begeben, mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen, bei niedriger Temperatur 2 Stunden einkochen.  
 14 g Oregano/Basilikum, gehackt  
 25 g Butter begeben, abkühlen lassen ; kann noch mit Rotweinessig nachgewürzt werden