

## Gemüseterrine mit Kräutern

### Zutaten:

Für 6 Portionen:

200 g Karotten und gelbe Rüben (gemischt), 150 g Erbsen, ca. 150 ml  
Gemüsesuppe,

300 g QuimiQ, 250 g Jogurt, 1 TL Senf, 3-4 EL Kräuter (Petersilie, Schnittlauch,..)  
fein gehackt, 2 Blatt Gelatine, etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer

### Zubereitung:

Karotten und gelbe Rüben in feine Streifen schneiden. In heißer Gemüsesuppe kurz blanchieren. Die Erbsen dazugeben und 1 Minute mitkochen. Das Gemüse abseihen und die Suppe auffangen. Gemüse mit kaltem Wasser abschrecken und überkühlen lassen. QuimiQ glatt rühren, mit Jogurt, Senf, Zitronensaft und Kräutern vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken und in 3-4 EL heißer Gemüsesuppe auflösen. Unter die Masse rühren und mit dem Gemüse vermischen. Die Masse in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Terrinenform (Rehrückenform...) füllen und zugedeckt im Kühlschrank ca. 4 Std. fest werden lassen.

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!