

# Gemüseterrine

auf Feldsalat



## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- 4 Kugeln Rote Bete (oder Scheiben aus dem Glas)
- 4 Karotten
- 500 g Frischkäse
- ½ TL Kümmel
- ½ TL Thymian
- 1 Prise Zucker
- Salz
- Pfeffer
- 
- 250 g Feldsalat
- Essig
- Öl
- Salz
- Pfeffer
- 
- Kräuter für die Deko

## ZUBEREITUNG:

1. Einen Topf mit Salzwasser zum Köcheln bringen und die Karotten in einem Dämpfer darüber 20-30 Minuten bissfest garen – vor der Weiterverarbeitung mindestens eine halbe Stunde abkühlen lassen.
2. In der Zwischenzeit den Frischkäse mit Kümmel, Thymian, Salz, Pfeffer und Zucker verrühren und eine Kastenform großzügig mit Frischhaltefolie auslegen.
3. Anschließend die gedämpften Karotten schälen, die Rote Bete in dünne Scheiben und die Karotten in längliche Streifen schneiden beziehungsweise hobeln – danach farblich abwechselnd und leicht überlappend mit der Frischkäsecreme in die Form schichten.
4. Danach alles gut mit der überstehenden Frischhaltefolie abdecken, beschweren und über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.
5. Am nächsten Tag den Feldsalat mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer marinieren und auf Teller verteilen – außerdem die Terrine behutsam aus der Form stürzen und mit einem scharfen Messer portionieren, auf dem Salat anrichten und mit Kräutern dekorieren.