



GUTE LAUNE
Mozzarella-Terrine

NATUR
für die Sinne.

www.sonnentor.com



SONNENTOR®

GUTE LAUNE

Mozzarella-Terrine

ZUTATEN (FÜR EINE KLEINE TERRINENFORM):

500 g Mozzarella
150 g Frischkäse
2 Gelatineblätter od. Agar Agar
1/8l Crème fraiche
50 g schwarze Oliven, entkernt
Trockentomaten, grob geschnitten
50 g Pinienkerne
3 EL frisches Basilikum, in Streifen
1 TL rosa Pfeffer
weißer Pfeffer
Sonnentor Zaubersalz fein
Gute Laune-Gewürz-Blüten-Mischung
Öl für die Form, Klarsichtfolie

ZUBEREITUNG:

1. Terrine leicht mit Öl bestreichen und mit Klarsichtfolie auslegen.
2. Mozzarella in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Frischkäse cremig rühren, Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in etwas warmem

Wasser auflösen, danach zügig in den Frischkäse einrühren.

4. Crème fraiche unterheben und Oliven, Pinienkerne, rosa Pfeffer, Trockentomaten, Basilikum und 1 EL Gute Laune-Gewürz-Blüten zugeben.
5. Form mit Mozzarella-Scheiben auslegen, abwechselnd mit Frischkäse-Mischung und Mozzarella in Lagen füllen, mit Mozzarella abschließen.
6. Terrine mit Folie bedecken, leicht andrücken und ca. 24 Std. im Kühlschrank kühlen, stürzen, von der Folie befreien, mit den Gewürz-Blüten bestreuen und mit einem wasserbenetzten Messer in Scheiben schneiden.

TIPP:

Mit Weißbrot, Sonnentor Balsamico-Essig und Olivenöl servieren.

