

Rezept des Monats:

Grillgemüseterrine mit Schnittlauchtopfen und Speck



die Wirtin Erika verrät Ihnen Ihr Rezept

für 4 Personen

Zutaten

2 Zucchini
1/2 Melanzane
1 Paprikaschote
1/2 Radicchio
100 ml Olivenöl
20 Scheiben Speck ohne Kruste
2 EL Pesto
100 g Topfen
1 EL Schnittlauch
Pfeffer aus der Mühle
Salz

Zubereitung

Die Zucchini und Melanzane waschen, putzen und in Längsscheiben schneiden. Die Paprikaschote halbieren, putzen, waschen und vierteln. Den Radicchio in Stücke schneiden. Das vorbereitete Gemüse mit dem Pfeffer aus der Mühle und dem Olivenöl marinieren. Das Gemüse salzen, auf den vorgeheizten Grill legen, und beidseitig grillen. Eine Terrinenform mit Klarsichtfolie auslegen, die gegrillten Zucchini darauflegen und das übrige Gemüse einfüllen. Die Terrine gut pressen. Die Terrine in Scheiben schneiden, mit dem Schnittlauchtopfen und den rohen Speckscheiben sowie etwas Pesto servieren.

Tipps/Empfehlungen

Für diese Terrine benötigen Sie eine Form mit 600 ml Inhalt.

Wein: Südtirol Vinschgau Riesling