

Broccoli Terrine mit Royal und Tomaten - Paprika Relish

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " });
```

Keine Angst vor leckeren Terrinen, diese ist leicht und gelingt immer

Zutaten

- 650 g frischer Broccoli in groben Röschen geschnitten
- Für den Royal:
 - 1/4 l Milch
 - 1/4 l Sahne
 - 7 - 8 ganze Eier (Gleiche Menge wie Sahne und Milch)
 - Etwas Butter für die Form
 - Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, etwas geriebene Muskatnuss
- Für das Tomaten - Paprika Relish:
 - 1 kleine Zwiebel, gewürfelt
 - 1/2 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
 - 1 Tl Tomaten Ketsup
 - 1 El Weinessig
 - 2 El gehackter Schnittlauch
 - 1 große, rote Paprikaschote, geschält, entkernt, in 1/2 cm großen Würfeln
 - 2 Tomaten, gebrüht, ohne Haut und Kerne, gewürfelt
 - 1 El Pflanzenöl
 - 1 Tl Zucker, Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle
 - 1 Pasteten Form, ersatzweise Kuchenform

Zubereitungsart

Schritt1

Die Broccoli Terrine:

Schritt2

Zunächst die Broccoli Röschen für 3 - 4 min. in kochendes Salzwasser geben, blanchieren und kalt abspülen.

Schritt3

In die Mitte der ausgebutterten Kuchenform platzieren, Ränder etwas frei lassen.

Schritt4

Die Sahne, Milch und Eier verquirlen, mit Salz, weißem Pfeffer aus der Mühle und etwas geriebener Muskatnuss würzen.

Schritt5

Die Form aufgießen, Broccoli völlig bedecken und mit Alu Folie abdecken.

Schritt6

Das tiefe Backblech ca. 1 - 2 cm hoch mit heißem Wasser füllen. Die Form hinein setzen und für 45 - 50 min. in den auf 190° C - 200 ° C vorgeheizten Backofen schieben, stocken lassen.

Schritt7

Danach auf Festigkeit prüfen, auskühlen lassen, stürzen.

Schritt8

Das Tomaten - Paprika Relish:

Schritt9

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch und den Paprikawürfeln in etwas Pflanzenöl anschwitzen, etwas Zucker zufügen und mit Balsamico ablöschen. Salzen pfeffern und den Ketchup und Balsamico und 2 El Wasser dazu geben.

Schritt10

10 min. leise köcheln lassen, hin und wieder rühren.

Schritt11

Die Tomatenwürfel und den Schnittlauch unter schwenken, nachschmecken.

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

Die ausgekühlte Terrine in fingerdicke Scheiben schneiden und auf gekühlten Vorspeisen Tellern mit dem Tomaten - Paprika Relish anrichten, ev. noch einige angemachte Frisée Blättchen drum herum geben.

Rezeptart: Kalte Vorspeisen, Relish **Tags:** paprika, royal, terrine **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/broccoli-terrinen-mit-royal-und-tomaten-paprika-relish/>