



Frankfurter Kräuter Terrine

- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '6-8', 'yield' : " });
```

Voller frischer Kräuter, herzhaft, leicht, überraschend einfach gemacht

Zutaten

- 1 kg Sahnejoghurt, über Nacht abgelaufen oder ausgepresst
- 8 Blatt weiße Gelatine, eingeweicht, ausgedrückt
- 1 Bund Frankfurter grüne Sauce - Kräuter
- 1 El körniger Senf
- 2 El Zitronensaft
- 4 El Olivenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Tl Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Die Kräuter waschen, zupfen und fein hacken oder mit dem Stabmixer und dem Olivenöl fein pürieren.

Schritt2

Mit dem Joghurt glatt verrühren, mit Senf, und Zitronensaft, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt3

Die ausgedrückte Gelatine in etwas von der Masse erwärmen, auflösen, ebenfalls verrühren.

Schritt4

Eine ausreichend große Terrinenform mit Klarsichtfolie auskleiden, die Kräutermasse einfüllen, etwas aufstoßen, glatt streichen und verschließen. 3 - 4 Stunden kalt stellen, besser über Nacht.

Schritt5

Mit Hilfe der Klarsichtfolie stürzen und in fingerdicke Scheiben schneiden; mit herzhafter Gekonntgekocht Tomatensalsa frischem Salat und knusprigem Brot zu Tisch geben.

Rezeptart: Gewürzmischungen, Hessisch, Soßen **Tags:** überraschend einfach gemacht

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/frankfurter-kraeuter-terrine/>