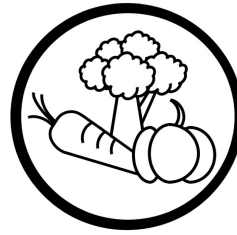


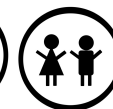
Bärlauch Terrine



4 Personen



Vorbereitung
20 Minuten



Kinder
lieben es



Gluten
frei



Laktose
frei



Frühlings
Rezept

2 Eier
1dl Hafermilch

Eier mit der Hafermilch verrühren

50g Bärlauch
Salz und Pfeffer

Den Bärlauch grob gründlich waschen, grob schneiden und zur Eiermasse dazugeben. Alles gründlich mit einem Stabmixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Masse in eine Terrinen Form oder in Silikon-Formen abfüllen und im Ofen bei 120° ca 20 Minuten stocken.

Kalt oder lauwarm geniessen mit Sprossen oder Salat.
Passt auch sehr gut auf einen Brunch-Tisch

