



Gärtneri Kiemle
Gemüse für Genießer

www.gaertneri-kiemle.de

Kalte Tomatenterrine im Zucchini-mantel

Eine Rezeptidee vom „Hotel Restaurant Otterbach“ in Bietigheim-Bissingen

www.hotel-otterbach.de

Kalte Tomatenterrine im Zucchini mantel

Zutaten für 4 Personen:

- 1 kg Cuore-/Ochsenherztomaten
- 300 g Zucchini
- 5 Blatt Gelatine
- Salz und Pfeffer
- Burrata (ital. Frischkäse)
- Terrinenform ca. 0,6 l Inhalt

Zucchini in lange Scheiben schneiden, kurz anbraten und in die mit Klarsichtfolie ausgelegte Form legen. Tomaten kurz blanchieren, vierteln, entkernen und leicht ausdrücken. Saft mit eingeweicherter Gelatine erwärmen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Tomatenviertel mit dem Saft mischen und in die Form geben. Am besten über Nacht kaltstellen. Aus der Form stürzen, in Scheiben schneiden und mit Burrata servieren.

Arbeitszeit: **45 min.** Schwierigkeitsgrad: **mittel**

Einen guten Appetit wünscht Ihre Gärtnerei Kiemle
Weitere Rezepte finden Sie unter www.gaertnerei-kiemle.de



Gärtnerei Kiemle
Gemüse für Genießer

www.gaertnerei-kiemle.de

