

## Quinoaterrine

Terrinenform Dreieck 30cm, 500ml  
Steamer  
Zubereitung: 20 Minuten  
Backzeit: 35 Minuten



### Zutaten

50g Quinoa  
1.5 dl Wasser

2 Eier  
75g Quark  
75g Mascarpone  
25g Hartkäse gerieben  
Salz, Pfeffer

Quinoa in Wasser ca. 10 Minuten kochen lassen. Pfanne vom Herd nehmen und Quinoa ca. 5 Minuten zugedeckt quellen lassen.

Quinoa leicht erkalten lassen.

Alle Zutaten (inkl. Quinoa) kurz mischen.  
Form mit Klarsichtfolie auslegen (Bild 1), Masse einfüllen und mit Folie schliessen (Bild 2).

Bei 90°C, ca. 35 Minuten im Steamer dämpfen.  
Terrine in Form erkalten lassen, auf Brett stürzen und Tranchen schneiden.



Bild 1



Bild 2

Tipp:

Achtung: Masse nicht zu lange rühren, da sonst zu flüssig (Quinoa senkt sich in der Form).

Für Apéro-Sticks 25g Gries beifügen. Terrine in gewünschte Stücke schneiden und mit Zahnstocher versehen.

Quelle: Monika Tellenbach, Pieterlen