

Terrine mit grünen Spargeln



Pour 4

Préparation : 10 min

Cuisson : 40 min

Zutaten

- 600-700 g grüne Spargeln
- 5 Esslöffel Crème fraîche
- 5 Eier
- Pfeffer
- Salz

Zubereitung

Die Eier aufschlagen und in einen Mixbecher geben.

Crème fraîche, Salz, Pfeffer und gekochte Spargeln dazugeben (4-5 ganze Spargeln beiseitelegen).

Alles mixen.

4-5 ganze Spargeln auf den Boden einer Cakeform geben.

Die Masse darüber leeren.

Während 40 Minuten bei 170 °C garen.

Die Terrine mit einem kleinen Messer einstechen (wie bei einem Cake), um die Konsistenz zu überprüfen, die Klinge muss sauber bleiben.

Vor dem Essen abkühlen lassen.

Tipps!

- Die Terrine kann schon am Vorabend zubereitet werden.
- Terrinen dieser Art können als Apéro gereicht werden. Sie passen aber auch als Vorspeise, zusammen mit einem Saisonsalat oder Blätterteiggebäck.