



Terrine aus Ziegenkäse und Tomaten mit Pesto

für 4 Personen/Cocotten

1 Zweig Thymian

Blättchen lösen, ein paar Enden zur Dekoration aufbewahren.

400 g Ziegenfrischkäse

1 EL Sahne

etwas Olivenöl

mit einer Gabel mischen. Den Thymian zugeben und mit

Salz und Pfeffer

würzen.

2 EL Pinienkerne

rösten und auf den Boden der Cocottes verteilen. Den Ziegenkäse darauf verteilen, leicht andrücken. Zudecken und für mind. 2 Stunden kalt stellen.

50 g in Öl eingelegte Tomaten

in kleine Stückchen schneiden und über den Ziegenkäse verteilen. Zudecken und weitere 2 Stunden kalt stellen.

1 rosa Knoblauchzehe

1 grosser Zweig Basilikum

Die Basilikumsoße 15 Minuten vor dem Servieren zubereiten:

zermörsern. Mit

Salz und Pfeffer

etwas Olivenöl

fertigstellen. In der Mitte jedes Tellers ein Bett aus

Rauke

bereiten. Die Ziegenkäseterrine auf das Salatbett stürzen und etwas Pesto darüber verteilen.

Mit dem restlichen Thymian dekorieren und servieren.

Aus dem Silikon-Cocotten-Kochbüchlein der Firma Mastrad. An die Mengenangaben muß man sich nicht sklavisch halten, das Rezept ist sehr gut nach eigenem Gusto variierbar.

Ich finde es sehr lecker, der Schatz nannte es gar „eine Offenbarung“...