



## Terrine

Zubereitet mit: Knorr

ca. 105 min | einfach

### Zutaten

für 6 Portionen

- 500 g Wirsing
- Jodsalz
- 500 g Pilze (z.B. Champignons oder Austernpilze)
- 1 Zwiebel
- 200 g Karotten
- 2 EL Pflanzenöl
- 1 EL Zitronensaft
- 2 EL KNORR Kräuterlinge zum Streuen
- Gartenkräuter
- 150 g geriebener Käse (z.B. mittelalter Gouda)
- 150 g Crème fraîche
- 4 Eier
- 3 Scheiben Vollkorntoast
- Pfeffer weiß
- gemahlene Muskatnuss

### Nährwerte

|                              |          |
|------------------------------|----------|
| Energie (Kilojoule):         | 1428 kJ  |
| Energie (Kilokalorien):      | 341 kcal |
| Fett:                        | 24 g     |
| davon gesättigte Fettsäuren: | 11 g     |
| Kohlenhydrate:               | 12 g     |
| davon Zucker:                | 6,4 g    |
| Ballaststoffe:               | 4,8 g    |
| Eiweiß:                      | 18 g     |
| Salz:                        | 3 g      |

### Zubereitung

1. Wirsing in Blätter zerlegen, waschen. Blattrippen flach schneiden. Blätter 2 Minuten in Salzwasser kochen, kalt abspülen und abtrocknen. Eine Kastenform (20 cm lang) fetten, mit Blättern so auslegen, dass diese am Rand überhängen. Den restlichen Wirsing klein hacken.

2. Pilze putzen und in Scheiben schneiden, Zwiebeln schälen und würfeln, Karotten schälen und raspeln.

Zwiebeln und Pilze im heißen Öl 5 Minuten dünsten, bis die gesamte Flüssigkeit verdampft ist. Herausnehmen und beiseitestellen. Karotten und Wirsing genauso andünsten. Zitronensaft und Kräuterlinge unterrühren, abkühlen lassen.

3. Käse mit Crème fraîche und Eiern verrühren. Fein gewürfeltes Toastbrot, Pilze und Gemüse untermischen. Mit Pfeffer und Muskat würzen. Mischung in die Form geben, mit den Blättern bedecken und ein Stück gefettetes Pergamentpapier darüberlegen.

4. Terrine in die Fettpfanne des Backofens 1 l Wasser gießen. Die Form hineinstellen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft: 175 °C) ca. 1 Std. 10 Min. garen.

## Tipps zu diesem Rezept

Dazu passt KNORR Feinschmecker Rahmbraten Sauce und Kartoffeln.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 20 min Kochzeit: 15 min Backzeit: 70 min

## Nutzungsbedingungen

### Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

### Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

### Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

### Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;

Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:

Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.

Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".

Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des so genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

### PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?

Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.



Unilever Deutschland Holding GmbH



[Kontakt aufnehmen](#)