

#### Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

#### Schwierigkeit:

gut machbar

#### Zutaten:

500 g	Grüner Spargel
3 Stk.	Karotten
250 ml	Milch
2 dag	Maisstärke
125 g	Topfen
125 ml	Schlagobers
6 Blätter	Gelatine
	Salz
	Pfeffer, weiß

#### Mein persönlicher Tipp

Die Terrine lässt sich sehr gut am Vortag zubereiten.



**Eva Ulram**

Referentin für Ernährung in Neusiedl  
am See

#### Quellen:



Eva Ulram: Rezept aus  
Bäuerinnenkochkurs



## Spargelterrine



Foto: Eva Ulram - Nicht zur freien Verwendung

#### Zubereitung

- Frischhaltefolie zuschneiden und in die Rehrückenform geben.
- Karotten schälen und der Länge nach mit dem Brotschneider in dünne Scheiben schneiden, anschließend kurz blanchieren und kalt abschrecken.
- Den Spargel waschen, das untere holzige Ende abschneiden, eventuell das untere Drittel schälen. Spargel blanchieren, kalt abschrecken und mit einer Küchenrolle abtrocknen.
- Die Form mit den Karotten auslegen.
- Gelatine im kalten Wasser ca. 5 Minuten einweichen. Maizena mit Milch verrühren, leicht erwärmen und die Gelatine darin auflösen.
- Den Topfen unter die Masse rühren und zum Schluss das geschlagene Obers unterheben.
- Diese Masse nun sehr gut salzen und pfeffern.
- Wenig Masse in die Form füllen und dann abwechselnd Spargel und die Milchobers-Creme einfüllen. Zum Schluss mit Karotten belegen und im Kühlschrank ca. 3 Stunden stocken lassen.
- Auf Blattsalat servieren und mit Kürbiskernen bestreuen.