



Rezept

Gemüseterrine mit Tomatenchutney
für 6 Personen

Vorbereitung: ca. 40 Minuten
Garzeit: ca. 30 Minuten
Kühlzeit: mindestens 12 Stunden

3 Zucchini
3 Paprika
3 kleine Auberginen
4 Tomaten
2 – 3 Knoblauchzehen
3 Eßlöffel schwarze, entsteinte Oliven
5 Eßlöffel Apfelessig
10 Blätter Basilikum
3 Zweige Thymian
50 g Ahornsirup
4 Eßlöffel Olivenöl
Salz und Pfeffer

Den Ofen auf 210 °C Umluft vorheizen

Das Gemüse waschen und in Streifen von ca. 4 – 5 mm Dicke(Höhe) schneiden.

2 Backbleche mit Backpapier auslegen

Auf Eines die geschnittenen Zucchini, auf das Andere
Auberginen und Paprika dicht nebeneinander auslegen.

Salzen und Pfeffer, Thymian darüberstreuen und mit etwas Ahornsirup begießen.

Paprika und Auberginen in den Ofen schieben,
nach 10 Minuten

auch das Backblech mit den Zucchini

Alles zusammen weitere 20 Minuten im Ofen garen lassen.

In dieser Zeit bereiten Sie das Tomatenchutney zu:

Knoblauch schälen und zerhacken

Oliven klein hacken

Die Tomaten klein schneiden.

Tomaten in eine Casserole geben, Essig, restlichen Ahornsirup, Oliven und Knoblauch
hinzugeben und ca. 20 Minuten köcheln.

Das Gemüse aus dem Ofen holen und etwas abkühlen lassen.

Eine Kastenkuchenform mit Frischhaltefolie auskleiden. – An den Rändern gut überhängen
lassen, damit man sie über der Terrine schließen kann!

Das abgekühlte Gemüse in die Form schichten.

Dabei mit den Zucchini beginnen, Chutney darüber, dann Auberginen und Paprika, dann
wieder Zucchini – das Chutney zwischen den Lagen verstreichen.

Letzte Schicht sind wieder Zucchini.

Die Folie darüber schließen.

Die Terrine für mindestens 12 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Kurz vorm Servieren auf eine Platte stürzen.

Dazu passt z.B. gedämpfter oder gebratener Fisch!