Nudelterrine mit Räucherlachs



Zutaten

12

- 1 Pack Lasagne-Blätter
- 500 g Räucherlachs
- 400 g Frischkäse
- 80 g Bresc Pesto verde
- 0,5 dl Weißwein
- 10 g Knoflookpuree superieur
- 2 g Agar Agar
- 12 Bresc Cherry tomatoes garlic lemongras
- Kresse

Zubereitung

Die Lasagneplatten kochen und kalt abspülen. Den Frischkäse mit dem Pesto in der Küchenmaschine auflockern. Weißwein, Knoblauchpüree und Agar Agar mischen und zum Kochen bringen. Etwas abkühlen lassen und den Frischkäse untermischen. Eine Terrinenform mit Folie auslegen und die Lasagneplatten hineinlegen. Die Terrine abwechselnd mit Frischkäse und Räucherlachs aufbauen. Fest andrücken und mindestens 1 Stunde ruhen lassen. Die Terrine aus der Form nehmen und mit einem warmen Messer in Scheiben schneiden. Mit den Tomaten und der Kresse garnieren.

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Grünes Pesto 1000g



Bresc Grünes Pesto 450g



Bresc Süßsaure Kirschtomaten, Knoblauch, Zitronengras 1100g