

Magronen-Terrine

Zutaten

- 400 g Urschweizer Älpler Magronen
- 150 g getrocknete Tomaten in Würfeli
- 50 g Tomatenpuree
- 1 EL Fettstoff
- 8 dl Milch
- 6 Stk Eier
- Salz, Pfeffer
- 30 g Meerrettich gerieben
- 1 dl Schlagrahm
- Salz, Pfeffer
- Garnitur (Tomatenzungen)

Zubereitung

Magronen in Salzwasser gemäss Anleitung knapp al dente kochen, abschütten und mit kaltem Wasser kurz spülen.

Terrinenform mit Klarsichtfolie auslegen und die Magronen schön einschichten, zwischendurch die Tomatenwürfeli verteilen.

Tomatenpuree in wenig Fettstoff andünsten und mit der Milch auffüllen, gut verrühren.

Eier verquirlen, mit der Tomatenmilch mischen und rassig abschmecken.

Terrine mit der Flüssigkeit aufgiessen, bis die Maccheroni gedeckt sind.

Anschliessend im Ofen bei 120°C ca. 30-40 Minuten garen, bis die Eier gestockt sind.

Terrine im Kühlschrank 12 Stunden erkalten lassen, dann stürzen und in Fingerdicke Tranchen schneiden.

Meerrettich mit Schlagrahm mischen und abschmecken.

Zusammen mit der Terrine und der Garnitur gefällig anrichten.