

Magronen-Terrine

Die Zutaten

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



Die Zubereitung

Teigwaren

2-3l frisches Wasser für die Teigwaren aufsetzen und aufkochen. Wenn das Wasser kocht 1-1½ EL Salz und dann die Teigwaren dazugeben und gemäss den **Zeitangaben auf der Verpackung** «Al Dente» kochen. Damit du den Zeitpunkt nicht verpasst stellst du die Küchenuhr auf diese Zeit ein oder probierst ab und zu die Konsistenz der Teigwaren. Ist der Punkt erreicht, die Teigwaren abgiessen und ein paar Butterflocken oder je nach Belieben ein wenig Olivenöl darüber geben und daruntermischen.

Sauce & Beilagen

Terrinenform mit ofenfester Folie oder Baktrennpapier auslegen und die Magronen schön einschichten, zwischendurch die Tomatenwürfel 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.

En Guete