

# Mozzarellaterrine mit Paradeisermarmelade und Bärlauchpesto

Dieses leichte Gericht eignet sich perfekt als Vorspeise oder als Mahlzeit an heißen Tagen.



Mozzarellaterrine mit Paradeisermarmelade © <https://www.waldviertel.at/kulinarik-wirtshaus-hirsch-delikatessen>

## Infos

Sommergericht

🕒 01:10 h ⚡ Leicht

## Merkmale

- Vegetarisch

## Zubereitung

### Terrine:

Sauerrahm mit Salz und Pfeffer verrühren, Mozzarella in kleine Würfel schneiden und dazugeben. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, zum Sauerrahm und Mozzarella hinzufügen und gut verrühren. Anschließend die Masse in eine Form gießen und für mehrere Stunden kaltstellen.

### Paradeisermarmelade:

Vollreife Paradeiser schälen und den Zwiebel würfelig schneiden. Danach den Zwiebel anrösten, Paradeiser dazugeben und köcheln lassen. Gelierzucker hinzufügen und noch ca. 10 Min. kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, pürieren, in Gläser abfüllen und für 30 Min. im Rohr dämpfen. (Wenn man keinen Dämpfer hat,

## Zutaten

### Mozzarellaterrine

250 g Sauerrahm  
250 g Mozzarella  
4 Blatt Gelatine  
Salz, weißer Pfeffer

### Paradeisermarmelade

1 kg vollreife Paradeiser  
Gelierzucker (je nachdem wie süß man es gerne hätte)  
1 Zwiebel  
Salz, weißer Pfeffer

### Bärlauchpesto

300 g Bärlauch oder Basilikum  
500 ml Olivenöl  
100 g Pinienkerne geröstet und

kann man auch etwas Wasser auf ein Blech geben, die Gläser daraufstellen und im Backrohr dämpfen.)

gerieben  
Salz, Pfeffer  
100 g Parmesan gerieben

### Bärlauchpesto:

Bärlauch oder Basilikum mit Olivenöl im Cutter zu einer glatten Masse mixen. Parmesan und Pinienkerne kurz einmixen, würzen und abschmecken. In Gläser füllen und ebenfalls im Rohr für 30 Min. dämpfen.

---

## Profi-Tipp

Als Beilage passt perfekt hausgebackenes Brot!

---

## Quellenangabe

Dieser Rezepttipp stammt von [WIRTShaus HIRSCH delikatESSEN](#).