



## Warme Frühlings-Terrine (4 Portionen)

### Zubereitung:

Zwiebel abziehen, ca. 200 g der Möhren putzen, waschen und beides fein würfeln. Butter oder Margarine erhitzen, Zwiebeln und Möhren darin anschwitzen, mit Sahne ablöschen und mit Gemüse Würzer, Grüner Pfeffer Würzpaste, Muskatnuss und Salz abschmecken. Anschließend mit dem Mixer pürieren, durch ein Sieb streichen und die Möhrencreme abkühlen lassen.

Blumenkohl, Broccoli, restliche Möhren, Knollensellerie und Erbsen putzen und waschen. Blumenkohl und Broccoli in kleine Röschen teilen, Möhren und Sellerie fein würfeln. Salzwasser zum Kochen bringen; Blumenkohl, Broccoli, Möhren, Knollensellerie und Erbsen darin kurz garen, in eiskaltem Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen. Eier unter die Möhrencreme rühren und Blumenkohl, Broccoli, Möhren, Knollensellerie und Erbsen unterheben. Masse in eine gefettete Terrinenform füllen und zugedeckt im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Gas: Stufe 3) ca. 50 Minuten garen.

Als Beilage dazu Toast mit Knoblauch Würzpaste bestreichen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten  
kJ/kcal p. P.: 1331/318  
Garzeit: ca. 50 Minuten

### Zutaten:

1 Zwiebel  
300 g Möhren  
3 EL Butter oder Margarine  
1/2 Becher (100 g) Sahne  
Gemüse Würzer  
Grüner Pfeffer  
Würzpaste  
Muskatnuss gemahlen  
Salz  
100 g Blumenkohl  
100 g Broccoli  
100 g Knollensellerie  
100 g Erbsen  
4 Eier