





# Lachs-Terrine

Eine schnell zubereitete Terrine mit Gemüse-Mix und geräuchertem Lachs

etwa 6 Portionen    etwas Übung erforderlich  bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Für die Schale (Ø etwa 18 cm):

Frischhaltefolie

### Zutaten:

280 g Gemüse-Mix (Abtropfgew.)  
60 g Frühlingszwiebeln  
300 g geräucherter Lachs  
150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic  
150 g Joghurt  
Salz  
etwa ½ TL gemahlener Pfeffer  
2 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix

## 1 Vorbereiten:

Gemüse-Mix auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Frühlingszwiebeln waschen, in feine Ringe schneiden und einige Ringe zum Garnieren beiseitelegen. Die Schale mit Frischhaltefolie auslegen und dünn mit Lachsscheiben auslegen. Übrigen Lachs in Stückchen schneiden.

## 2 Zubereiten:

Crème fraîche und Joghurt in einer Rührschüssel mit einem Schneebesen verrühren, mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Gelatine fix mit einem Schneebesen einrühren und noch **1 Min.** weiterrühren. Gemüse, Lachsstückchen und Frühlingszwiebelringe unterheben. Masse in die Schale füllen, glatt streichen, mit überstehender Frischhaltefolie bedecken und mind. 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

## 3 Die Terrine aus der Form lösen, auf eine Platte stürzen, die Folie abziehen und mit den Zwiebelringen garnieren.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Servieren Sie dazu frisches Brot.
- Am besten schneiden Sie die Lachs-Terrine mit einem Sägemesser.