

# Terrine mit grünen Spargeln



**Pour 4 Personen**

**Préparation : 10 min**

**Cuisson : 40 min**

**Zutaten**

- 600-700 g grüne Spargeln
- 5 EL Sauerrahm
- 5 Eier
- Pfeffer und Salz

## Zubereitung

Die Eier aufschlagen und in einen Mixbecher geben.

Sauerrahm, Salz, Pfeffer und gekochte Spargeln dazugeben (4-5 ganze Spargeln beiseitelegen).

Alles mixen.

4-5 ganze Spargeln auf den Boden einer Cakeform geben.

Die Masse darüber leeren.

Während 40 Min bei 170 °C garen.

Die Terrine mit einem kleinen Messer einstechen (wie bei einem Cake), um die Konsistenz zu überprüfen, die Klinge muss sauber bleiben.

Vor dem Essen abkühlen lassen.

## Tipps !

- Die Terrine kann schon am Vorabend zubereitet werden.
- Terrinen dieser Art können als Apéro gereicht werden. Sie passen aber auch als Vorspeise, zusammen mit einem Saisonsalat oder Blätterteiggebäck.