

Bayernland



Mozzarella Wrap ALS TERRINE

1 WRAP



CA. 10 MIN. ZUBEREITUNGSZEIT
(OHNE WARTZEIT)



ZUTATEN

- 1 Bayernland Mozzarella Wrap
- 30 g Farmi Frischkäse Natur
- 2 Blatt Gelatine
- 1-2 Scheiben gekochter Schinken
- 3 Scheiben roher Schinken
- 50 g getrocknete Tomaten
- 100 g Spinat
- Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Den Mozzarella Wrap aus der Verpackung nehmen und abtropfen lassen.
2. Die Verpackung anschließend kurz auswaschen und mit Frischhaltefolie auslegen.
3. Danach den Frischkäse glattrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Gelatine einweichen, auflösen und mit dem Frischkäse vermengen.
4. Den Wrap in die mit Folie ausgelegte Form legen, sodass die Seiten bedeckt sind. Mit Frischkäse bestreichen und den Schinken darauflegen. Abwechselnd mit Spinat, Schinken, getrockneten Tomaten und Frischkäse auffüllen und für mindestens 2 Stunden kaltstellen.
5. Die Form stürzen und die Terrine auslösen.
6. In Scheiben schneiden und mit einem kleinen Salat servieren.
Guten Appetit!



 /bayernlandeg

 /bayernland_eg

www.bayernland.de

 MEHR REZEPTE UNTER:

www.youtube.com/BayernlandTV