

Kartoffel-Terrine

**Die Terrine ist schnell und einfach gemacht.
Zartschmelzend und fein in der Textur, raffiniert verfeinert mit Vanille.
Auch kalt zu einem Salat ein Gedicht.**

Zutaten

500 g Kartoffeln,
mehligkochend
2 dl Rahm
1 Ei
½ Vanillestängel, Samen
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Etwa 20 Minuten + 40 Minuten backen

1 Die Kartoffeln schälen und in ganz feine Scheiben hobeln oder schneiden. Rahm, Ei und Vanillesamen gut verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

2 Die Kartoffeln in eine ausgebutterte Gratin- oder Cakeform geben. Rahmmischung darübergießen und im Backofen bei 180°C ca. 40 Minuten goldgelb backen.

Tipp

Die Terrine kann schon Stunden im Voraus zubereitet und im Backofen bei 100°C aufgewärmt werden.

