

## Ländliche Lammterriner

Das volle Aroma entwickelt nach zwei Tagen



2 Std. 0 min.

Zutaten für 12 Portionen:



Je 1 gelbe und rote Paprikaschote  
1 Zwiebel  
2-3 Knoblauchzehen  
4 EL Olivenöl  
1 Bund glatte Petersilie  
1 EL frische Rosmarinnadeln  
150 g Etorki (aus der Käsetheke)  
800 g Lamm-Hackfleisch  
2 Eier  
100 g schwarze und grüne entkernte Oliven  
Salz, Pfeffer  
1-2 TL Piment d'Espelette  
(oder scharfes Paprikapulver)  
300 g Frühstücksspeck in dünnen Scheiben

### Zubereitung

Paprikaschoten putzen, waschen und in ca. zentimetergroße Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Olivenöl erhitzen und Paprika, Zwiebel und Knoblauch darin 6-8 Min. anbraten. In eine große Schüssel geben. Die Kräuter abspülen, trockenschütteln und die Blättchen hacken. Etorki in zentimetergroße Würfel schneiden.

Kräuter, Etorki, Lammfleisch, Eier und Oliven mit in die Schüssel geben und alles gut vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Piment d'Espelette abschmecken.

Backofen auf 170 C° vorheizen. Eine Terrinenform (ca. 1,5 l Inhalt) so mit Alufolie auslegen, dass die Folie an den Seiten übersteht. Die Terrinenform mit den Speckscheiben auslegen, so dass auch diese seitlich überstehen. Die Fleischmasse in die Form füllen, festdrücken. Die überstehenden Speckenden darüber schlagen. Die Alufolie ebenfalls über die Form schlagen und festdrücken.

Die Terrinenform in einen Bräter oder in die Fettpfanne des Backofens stellen. So viel heißes Wasser angießen, dass die Form zu zwei Drittel im Wasser steht. 1 Std. 15 Min. garen. Die Form aus dem Backofen nehmen und die Terrine in der Form ganz abkühlen lassen. Mindestens einen, besser zwei Tage im Kühlschrank durchziehen lassen.

Zum Servieren die Terrine aus der Form stürzen, die Folie entfernen und die Terrine in fingerbreite Scheiben schneiden.

### Juliettes Tipp:

Dazu passen gebratene Cocktailtomaten, gewürzt mit Rosmarin- und Thymianzweiglein.

### Nährwerte pro Portion:

Brennwert: 960 KJ / 230 Kcal  
Eiweiß: 12 g  
Fett: 16 g  
Kohlenhydrate: 6 g

---

*ich-liebe-kaese.de*