

HEUTE VON SIMONA PETERS

Kartoffel-Bärlauch-Terrine

Simona Peters lebt mit ihrem Mann Marc, zwei Katzen und nicht zuletzt Mischlingshündin Luna in Aidlingen.

Die Tierheilpraktikerin kennt sich nicht nur in der Behandlung mit homöopathischen Mitteln aus, auch mit Bachblüten hat sie schon vielen Vierbeinern und ihren Besitzern geholfen.

Dass sie nicht nur ein "Händchen" für kranke oder gestörte Tiere hat, beweist ihre Hündin Luna. Sie wurde vor drei Jahren aus dem Tierheim geholt und war leider taub. Das hinderte sie jedoch nicht daran sich

zu einem folgsamen Hund zu entwickeln. Da sie durch ihre Behinderung, die für sie jedoch keine ist, besonders aufmerksam ist, beherrscht sie inzwischen fünfzehn Handzeichen. Dafür haben Simona und Marc aber auch viel mit ihr gearbeitet und die fröhliche und temperamentvolle Luna dankt es ihnen jeden Tag.

Da die Peters Vegetarier sind, verrät Simona Ihnen ihr Lieblingsrezept mit Bärlauch, den man gerade jetzt im Wald sammeln kann.



Kartoffel-Bärlauch-Terrine
(für 4 Portionen)

500 gr. Kartoffeln (vorw. fest kochend)
2 rote Paprikaschoten, 3 Lauchzwiebeln
150 gr. Bärlauch, Fett für die Form, 4 Eier, Salz, Pfeffer, 250 gr. Schmand, 1 EL Senf (mittelscharf), 1 EL Butter, 200 gr. Schlagsahne.

Leser-Lieblingsrezepte

Elektro Ofen auf 200 Grad vorheizen. Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben hobeln.

Paprika halbieren, entkernen, waschen, fein würfeln. Lauchzwiebeln waschen, weiße Teile fein würfeln, grüne in Ringe teilen. Bärlauch abbrausen, die Hälfte fein hacken, Rest in Streifen schneiden.

Auflaufform fetten, Kartoffeln, gehackten Bärlauch, Paprika und grüne Lauchzwiebelringe einschichten.

Eier, Salz, Pfeffer, Schmand, Senf verquirlen, über die Kartoffeln geben.

Bei 200 Grad (Gas Stufe 3) etwa 60 Minuten backen.

Weißer Lauchzwiebelwürfel in Butter andünsten, Sahne und Bärlauchstreifen zufügen und aufkochen. Pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Soße zur Terrine servieren. Man kann sie warm oder kalt essen.

Schicken Sie Ihre Rezepte an magazin@bb-live.de - als kleine Aufmerksamkeit lassen wir Ihnen das Buch „Einfach vom Sternekoch“ zukommen.