

## **Kartoffelterrinen mit Spaghettigemüse**

### **Rezept für 6 Personen**

#### **Zutatenliste**

- 500 g Mehliges Kartoffel
- 7 Blatt Gelatine
- 200 g Sahne
- 1 Prise Muskatnuss
- Salz, Pfeffer
- Karotten
- Sellerie
- Gelbe Rüben
- Walnussöl
- Distelessig
- Zucker

#### **Zubereitung**

Kartoffel kochen und die lauwarmen Kartoffel durch eine Kartoffelpresse drücken.

50 g Obers mit Salz und Pfeffer aufkochen und die eingeweichte Gelatine darin auflösen.

Den noch lauwarmen Obers unter die Kartoffelmasse vermengen. 150 g Obers steif schlagen und unter die überkühlte Kartoffelmasse heben.

Die fertige Masse in Terrinenformen abfüllen und kühl stellen. Das Wurzelgemüse mit dem Gemüsehobel in Streifen schneiden und mit der Marinade aus 2 Teilen Öl, 1 Teil Essig, 1 Teil Wasser, Salz und Zucker marinieren. Frische Kresse zum Dekorieren verwenden.