



100% tierfreundlich • 100% vegetarisch

noix gras terrine mit aprikosen-zitronenthymian-kompott

1 x noix gras terrine
1 x fleur de sel

- in scheiben schneiden
- mit wenig fleur de sel bestreuen

kompott:

500 g aprikosen
100 g zucker
0.25 dl weisswein
1 el zitronenthymian-blätter

- aprikosen waschen und den stein entfernen
- in 5 x 5 mm grosse würfelchen schneiden
- mit zucker und weisswein in einen topf geben
- einreduzieren
- erkalten lassen
- zitronenthymian fein hacken und untermischen

fertig stellen:

- noix gras terrine auf teller anrichten
- aprikosen-zitronenthymian-kompott daneben anrichten
- pistazien darüber streuen
- brioche oder röstbrotscheiben dazu servieren