

# Pikante Tofu-Terrine

Den Tofu in Küchenpapier einschlagen und trocken pressen. Zerkleinern und mit Salz und Gemüsebrühe in einem Mixer verarbeiten. Öl und Zitronensaft langsam hinzugeben, bis eine glatte homogene Masse entstanden ist. Mit Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Chilis entkernen und in feine Würfel, Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden. Beides unter die Tofumasse heben. Eine Kastenform (für 1000 ml) mit Klarsichtfolie auskleiden, so dass sie am Rand etwas überlappt. Tofumasse einfüllen, glatt streichen und mit der überhängenden Folie abdecken. Ein Wasserbad, in dem die Kastenform zur Hälfte im Wasser steht, in den Ofen setzen. Diesen auf 130°C vorheizen. Die Terrine 40-50 min im Wasserbad garen, aus dem Ofen nehmen und 5 min ruhen lassen. Folie öffnen und Terrine stürzen. Vorsichtig portionieren und mit Salaten oder anderen Beilagen servieren.

Tipp: Die Tofu-Terrine schmeckt auch kalt mit Kräutervinaigrette oder unserer Tofu-Remoulade. Sie ist gekühlt ca. drei Tage haltbar.

<u>für 4 Portionen</u>	
800 g	Tofu natur
1 TL	Salz
1 EL	Gemüsebrühe, gekörnt
75 ml	Pflanzenöl
2 EL	Zitronensaft
1 Prise	Pfeffer
2	frische rote Chilis
3	Lauchzwiebeln
1 Prise	frisch gemahlene Muskatnuss

