



Cashewnuss-Terrine

2 Zwiebeln, klein | 2 EL Olivenöl | 3 Eier, gekocht |
100 g Cashewnüsse | Salz | Pfeffer, schwarz | Petersilie, frisch |
500 g Cherry-Tomaten

- 1** Die Zwiebeln schälen und hacken.
- 2** Das Öl in einer Bratpfanne erhitzen und die Zwiebeln andünsten.
- 3** Die Zwiebeln zusammen mit den Eiern, den Nüssen, Salz und Pfeffer in eine Schale geben; alles gut zerstoßen.
- 4** Die Masse auf eine Schale leeren und für eine Stunde in den Kühlschrank stellen.
- 5** Aus der Masse kleine Kugeln formen und in der fein gehackten Petersilie rollen; anschliessend wieder kühlstellen.
- 6** Servieren Sie die Kugeln zusammen mit den Cherry-Tomaten und Brot (z.B. Kräuterbrot).