Rezept

Gurken-Käse-Mousse

Ein Rezept von Gurken-Käse-Mousse, am 14.06.2025

Zutaten

2	1/2 TL Gelatinepulver
1	Zweig frische Minze
250 g	Doppelrahm-Frischkäse
1 TL	Apfelessig
	Pfeffer
150 ml	Gemüsebrühe (Instant)
	1/2 Salatgurke
1	Knoblauchzehe
	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 200 kcal

Zubereitung

1. Das Gelatinepulver in der Hälfte der Brühe einweichen und bei mittlerer Hitze unter Rühren in einem kleinen Topf auflösen. Die restliche Brühe nach und nach dazugeben.

2. Die Minze waschen und trockenschütteln, die Blättchen abzupfen. Die Gurke schälen, in grobe Stücke schneiden und zusammen mit dem Frischkäse und den Minzeblättern im Mixer pürieren.

3. Den Knoblauch schälen und zu der Käsemasse in den Mixer pressen. Gelatine-Brühe und Apfelessig dazugeben, alles bei niedriger Stufe durchmixen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Vier kleine Schüsselchen oder Tassen mit kaltem Wasser ausspülen. Die Mousse hineingeben, für 2 Std. in den Kühlschrank stellen und fest werden lassen.

5. Zum Servieren auf kleine Teller stürzen. Nach Belieben mit frischer Minze garnieren. Dazu schmeckt frisches Baguette.