

Rezept

Joghurtmousse mit Chilitomaten

Ein Rezept von Joghurtmousse mit Chilitomaten, am 23.04.2024

Zutaten

4 Blatt helle Gelatine	400 g Joghurt
1 EL Zitronensaft	Salz
Pfeffer	1 Prise Zucker
100 g Sahne	400 g Tomaten
1 rote Paprikaschote	1 frische rote Chilischote
1/2 Bund Petersilie	2 EL Olivenöl
4 Förmchen von je 200 ml Inhalt	

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 205 kcal

Zubereitung

1. Die Gelatine 10 Min. in kaltem Wasser einweichen. Inzwischen Joghurt mit 1 TL Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Zucker gründlich verrühren. Die Sahne steif schlagen.
2. In einem Topf die tropfnasse Gelatine mit 2 EL Wasser vorsichtig erwärmen, bis sie flüssig wird. Nicht kochen lassen! Wenig Joghurt einrühren und das Ganze unter die restliche Joghurtmischung rühren. Die Sahne unterheben. Die Förmchen kalt ausspülen, die Joghurtmousse einfüllen und für etwa 2 Std. kühl stellen.
3. Tomaten waschen und sehr fein würfeln. Paprika waschen, putzen und ebenfalls sehr fein schneiden. Die Chili waschen, vom Stielansatz befreien und fein hacken. Petersilie waschen, trockenschütteln und fein hacken.
4. Tomaten, Paprika, Chili und Petersilie mit dem übrigen Zitronensaft und dem Öl mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Die Mousse vorsichtig auf Teller stürzen. Die Chilitomaten daneben verteilen.