

Rezept

Schafkäsemousse rotweiß

Ein Rezept von Schafkäsemousse rotweiß, am 09.06.2026

Zutaten

1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
750 g Tomaten	3 EL Olivenöl
10 Blatt Gelatine	1 Bund Basilikum
Salz	weißer Pfeffer
Zucker	200 g Schafkäse
250 g Sahnequark	2 EL Zitronensaft
200 g Sahne	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 MUFFINBLECH | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 155 kcal

Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauch schälen und würfeln. Tomaten klein schneiden. Knoblauch und Zwiebel in Öl glasig dünsten. Tomaten dazugeben, 10 Min. schmoren. 6 Blatt Gelatine einweichen.
2. Basilikum hacken. Tomatensauce pürieren, Basilikum untermischen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Tropfnasse Gelatine auflösen, mit 3 EL Tomatensauce vermischen. In die übrige Sauce rühren.
3. Käse, Quark und Zitronensaft pürieren. Salzen und pfeffern. Restliche Gelatine einweichen, auflösen, mit 2 EL Käsecreme vermischen. In die übrige Creme rühren.
4. Muffinmulden mit Klarsichtfolie auslegen. Sahne steif schlagen, je zur Hälfte unter die Käse- und Tomatencreme heben. Nacheinander in die Mulden füllen, mit einer Gabel marmorieren. 3 Std. kühl stellen, dann stürzen.