Rezept

Schafkäsemousse rotweiß

Ein Rezept von Schafkäsemousse rotweiß, am 28.04.2024

Zutaten

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

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 unterrühren. 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.