

Rezept

# Zazikimousse

Ein Rezept von Zazikimousse, am 27.04.2024

## Zutaten

<b>1</b> Bio-Salatgurke	Salz
<b>500 g</b> Schichtkäse (20 % Fett)	<b>2</b> frische Eiweiß
<b>200 g</b> Sahne	<b>1/2 Bund</b> Dill
<b>8 Blätter</b> Borretsch	<b>2 Kästchen</b> Gartenkresse
<b>1</b> Knoblauchzehe	Pfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 300 kcal

## Zubereitung

1. Die Gurke gründlich waschen, längs halbieren und die Kerne herauskratzen. Die Gurkenhlften auf der Rohkostreibe grob raspeln, leicht salzen und 30 Min. Wasser ziehen lassen. Anschließend mit den Händen gut ausdrücken.
2. Inzwischen den Schichtkäse in ein mit einem Mulltuch ausgelegtes Sieb geben, gut ausdrücken und abtropfen lassen. Die Eiweiße und 1 Prise Salz mit den Schneebesen des Handrührgeräts zu steifem Schnee schlagen. Anschließend die Sahne steif schlagen.
3. Kräuter abbrausen und trocken schütteln, die Dillspitzen abzupfen und fein hacken, den Borretsch fein schneiden, die Blättchen von 1 ½ Beeten Kresse mit der Schere abschneiden. Die Kräuter mit Schichtkäse und Gurke verrühren, den Knoblauch schälen und dazupressen. Den Schichtkäse kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und zuerst die Sahne, dann den Eischnee unterheben.
4. Die Masse wieder in das mit einem Mulltuch ausgelegte Sieb geben und glatt streichen. Das Tuch über dem Käse zusammenschlagen und den Frischkäse im Kühlschrank 5 Std. abtropfen lassen. Vor dem Servieren das Tuch ffnen und den Frischkäse auf eine Platte stürzen, übrige Kresse abschneiden und darüberstreuen. Die Zazikimousse schmeckt zu frischem Brot.