



Forellen-Sahne-Mousse auf jungem Gemüse

 2 PERSONEN  20 MIN  SCHWIERIGKEIT

ZUTATEN

- 500g **Unser Speisequark**
- 500g Räucherforelle
- 250g **Unsere frische Schlagsahne**
- Salz, Pfeffer
- verschiedene Kräuter
- 1 Spritzer Zitronensaft
- Gelatine

ZUBEREITUNG

- 1** Die Forellen zerkleinern und mit **Unser Speisequark** verrühren. **Unsere frische Schlagsahne** schlagen und unterheben. Mit Salz, Pfeffer, Kräutern und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.
- 2** Gelatine nach Gebrauchsanweisung auflösen und unter die Mischung heben. Schmeckt auch in Kombination mit Erdbeeren und Spargelstreifen.



Noch mehr Rezeptideen auf: www.sachsenmilch.de