



## MEERRETTICH MOUSSE

---

### ZUTATEN

- 50 g** frischer Meerrettich, geschält, in Stücken
- 200 g** Sauermilch
- 180 g** griechischer Jogurt
- 100 g** Rahm
- 2 TL** Zitronensaft
- ½ TL** Salz
- Etwas** Pfeffer
- 4 Blatt** Gelatine eingeweicht in kaltem Wasser
- 50 g** Rahm

---

### ZUBEREITUNG

1. Meerrettich in den Mixtopf geben und 10 Sek. / Stufe 10 zerkleinern. Mit Spatel nach unten schieben. Rühraufsatz einsetzen
2. bis und mit Pfeffer alles beigegeben, 20 Sek. / Stufe 3 verrühren
3. 50 g Rahm in einem kleinen Topf erwärmen. Gelatine ausdrücken und im lauwarmen Rahm auflösen
4. 35 Sek. / Stufe 2 rühren und Gelatinemischung durch den Deckel langsam zugeben. Mousse nochmals abschmecken. In kleine Weckgläser oder Tassen umfüllen und mind. 4 Stunden kaltstellen