

Käse-Mousse mit Salat und Trockenfleisch

200g	Gotthelf-Käse
150g	Mascarpone
50g	Milch
10g	Zitronensaft
10g	Schnittlauch
	Salz/Pfeffer
100g	Glungge-Möckli fein aufgeschnitten
	Blattsalate
	Salatsauce nach Geschmack



Käse entrinden und in kleine Würfel schneiden. Mit der Milch vermischen und im Mixbecher fein pürieren.

Mascarpone unterziehen.

Schnittlauch hacken und unterziehen.

Abschmecken nach Belieben.

Die Mousse 3 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen. Anschliessen mit 2 heissen Löffeln Nocken formen und nach Wunsch anrichten und ausgarnieren.

Dazu passen: Vollkorn-Baguette, Johannisbeerwein

Unser Einkaufszettel

Käse	Gotthelf-Käse würziger Halbhart-Käse aus der Dorfkäserei Sumiswald	Dorfkäserei, 3454 Sumiswald Jakob Markt, 3436 Zollbrück Emmentaler Schaukäserei, 3416 Affoltern i. E.
Trockenfleisch	Glungge-Möckli	Dorfmetzgerei Wüthrich, 3534 Signau
Johannisbeerwein	Bracher Spezialitäten, Dürrenroth	www.bracher-spezialitaeten.ch Emmentaler Schaukäserei, 3416 Affoltern i. E.