



## Schinkenmousse

**Saison** ganzes Jahr

**Anzahl** 4

**Personen**

**Zubereitungszeit** 10 Minuten

**Art des Menüs** Vorspeise/Nachessen

**Kühl stellen** 4-6 Stunden

250	g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
150	g	Quark oder Blanc battu
100	g	Schinken, fein geschnitten
1	EL	Rapsöl
1	TL	Meerrettich, frisch, gerieben
Nach		Salz, Pfeffer
Belieben		
8	Stück	feine Schinkenscheiben à 15 g

Für das Schinkenmousse alle Zutaten in einen Becher geben und mit einem Stabmixer mixen. Je 2 dünne Scheiben Schinken in eine Kaffeetasse oder Form geben, das Mousse einfüllen und ca. 4-6 Stunden kühlen. Die Schinkenkörbchen vorsichtig aus den Formen nehmen und servieren.

**Autor/Quelle:** QimiQ, ein Produkt der Emmi AG

Weitere gluschtige Rezepte finden Sie auf <https://www.landwirtschaft.ch/ernaehrung/>

