

FETA-MOUSSE

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 30 Minuten

Kühl stellen: 30 Minuten

Für 4 Personen

200 g Feta, zerkrümelt
100 g Quark
1 dl Rahm, steif geschlagen
Pfeffer aus der Mühle

Garnitur:

einige Spinatblättchen
rosa Pfeffer

4 Scheiben Toastbrot, getoastet, diagonal halbiert



ZUBEREITUNG

1 Feta mit dem Teighorn durch ein Sieb streichen, mit dem Quark glatt rühren. Rahm sorgfältig darunterziehen, würzen, zugedeckt mindestens 30 Minuten kühl stellen.

2 Aus der Feta-Mousse mit 2 Löffeln Quenelles formen, auf Teller geben, garnieren. Mit Toast servieren.

Rosa Pfeffer sieht aus wie roter Pfeffer, ist mit diesem aber nicht verwandt. Man findet ihn in Warenhäusern, Bioläden oder Spezialitätengeschäften.

