

Kräuter Mousse

Zutaten:

- 2 Blatt Gelatine
- 200 g griechischer Joghurt
- 80 g Zucker
- 1 große Handvoll Basilikumblätter
- 15 Minzblätter
- 1 Zitrone
- 200 g Sahne
- 250g gemischte Beeren
- Kleine Minzblätter extra

Zubereitung:

1. Gelatine in kaltem Wasser ca. 10 Min. einweichen.
2. Basilikum und Minze waschen, gut trocknen.
3. Joghurt und Zucker und die Kräuter im Mixer fein pürieren.
4. Die Zitrone erst abreiben, dann den Saft auspressen und beides in die Masse mischen.
5. Gelatine auflösen, dann im dünnem Strahl in die Joghurt-Kräutermasse einrühren. Kühl stellen, bis die Masse angedickt hat.
6. Die Sahne steif schlagen und unter die Masse heben.
7. In Gläser portionieren und mit den Beeren und mit den kleinen Minzblättern garnieren.



Geänderte
Öffnungszeiten
ab 6. Juli:

Dienstag 14 – 18 Uhr

Donnerstag 14 – 18:30 Uhr

Freitag 14 – 18 Uhr

Samstag 9:00 – 13:00

KW 28



Auf den Schrederwiesen 44

80995 München

☎ 089 14347312

Hofverkauf

Mo. + Do.: 14:00 – 17:00

Sa.: 9:00 – 12:00

Bildquelle: <https://bit.ly/2VHJfNO>

Rezeptquelle: <https://bit.ly/3eWOXD7>