

# MENÜPLAN

*smart convenience food*

## Tomatenmousse mit Räucherlachsstreifen und Rucola



30 Minuten



4 Personen

### Sie benötigen dazu:

- 6 Blatt Gelatine
- 500 g Menüplan Tomatensauce
- 200 g Sahne
- Piment d'Espelette\* A.O.P.
- Meersalz
- Brauner Rohrzucker
- Provence Basilikum
- Zitronenöl
- 120 g Räucherlachsstreifen
- 1 Bund Rucola gewaschen

### Zubereitung:

Gelatine für zehn Minuten in kaltem Wasser einweichen.

Die MENÜPLAN Tomatensauce mit Meersalz, Piment d'Espelette, Rohrzucker und Salz abschmecken.

Gelatine vorsichtig auflösen (nicht kochen), zur erwärmten Tomatensauce geben und gut unterrühren. Die Mousse im Kühlschrank halb fest werden lassen.

Die Sahne steif schlagen, unter die Mousse heben und diese in kalt ausgespülte Förmchen oder Tassen füllen. Für einige Stunden in den Kühlschrank geben und gut durchkühlen lassen. Bei Bedarf auf einen passenden Teller stürzen, mit Räucherlachsstreifen und Rucola drapieren und mit etwas Zitronenöl beträufeln.

### Gut zu wissen:

\*Das Gewürz, Chili gemahlen darf unter dem Namen Piment d'Espelette nur in der Region um die Stadt Espelette (französisches Baskenland) angebaut, hergestellt und abgefüllt werden (geschützte Ursprungsbezeichnung).