

Forellenmousse

Sie brauchen:

1 Forellenfilet geräuchert*
1 kleine Zwiebel
1 TL Kapern*
250 g Quark*, Sauerrahm oder Crème Fraîche
Pfeffer* und Salz*

So geht's:

Forellenfilet mit einer Gabel zerkleinern.
Eine kleine Zwiebel in ganz feine Würfelchen schneiden und dazugeben.
Kapern hinzufügen und alles mit Quark, Sauerrahm oder Crème Fraîche,
je nach Geschmack, vermischen. Nach Bedarf mit Salz und Pfeffer
abschmecken.

Unser Apéro-Tipp:

Das Mousse auf frisches Weiss-
oder Vollkornbrot streichen und
mit saisonalen, frischen Kräutern
oder Gemüse garnieren.

*im claro Weltladen Wädenswil erhältlich