

# Paprikamousse mit Soße

Vegetarisch » Paprika-Gerichte

## Zutaten (4 Personen)

- » 2 rote Paprika
- » 2 gelbe Paprika
- » 2 grüne Paprika
- » 3 Knoblauchzehe(n)
- » 3 EL Öl
- » 6 Blatt Gelatine
- » Salz & Pfeffer
- » 150g Crème double
- » 5 Tomate(n)
- » Schnittlauch
- » Basilikum

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

über 120min

## Zubereitung

1. Paprika waschen, putzen, halbieren, entkernen. Unter den Grill legen, bis die Haut Blasen wirft. Haut abziehen, Paprika in Streifen schneiden. Nach Farben getrennt mit gehacktem Knoblauch in 2EL Öl weich dünsten, danach jeweils pürieren.

2. Gelatine einweichen. Je zwei Blatt tropfnass unter die heißen Pürees ziehen, auflösen, kräftig würzen und abkühlen lassen. Crème double aufschlagen und je 1/3 davon unterheben. Portionsförmchen mit Frischhaltefolie auskleiden, Mousse schichtweise einfüllen und über Nacht kühlen.

3. Tomaten häuten, halbieren, entkernen. Mit 1EL Öl pürieren und würzig abschmecken. Tomatensoße als Spiegel auf Tellern verteilen. Paprikamousse stürzen, darauf anrichten, mit Schnittlauch und Basilikum garnieren.

Nährwerte: 290kcal/E4g/F26g/KH10g pro Portion

angelegt am: 18.11.2003

Rezept-Nr: 714

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke