

# Rüeblimousse

In der Terrinenform

Für eine Form mit 600 g Inhalt, ausgelegt mit Klarsichtfolie

## Zutaten

300 g	Rüebli gerüstet
250 g	Vollrahm geschlagen
20g	Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht
2 g	Kerbel oder Schnittlauch fein geschnitten, Sambal
	Salz, Pfeffer

## Zubereitung

- Rüebli weichkochen und mit dem Pürierstab pürieren.
- Gelatine unter das Rüebli-Püree rühren und anschliessen auf dem Eisbad abkühlen bis kurz vor dem Stocken. Anschliessend den geschlagenen Vollrahm darunterziehen und in die Form füllen. 2 bis 3 Stunden kühlstellen.
- Das Mousse kann auch sehr gut am Vortag zubereitet werden.
- Mousse in Tranchen schneiden und mit Salat an Currydressing dazu servieren.



St. Galler  
Bauernverband



Kantonaler Bäuerinnenverband  
St. Gallen



Vereinigte  
Milchbauern  
Mitte-Ost

Hanni Pestalozzi  
Stiftung

