

Handkäse-Mousse aus dem Thermomix®



© Handkäse-Mousse - Rezepte mit Herz



15 Min. plus Wartezeit



leicht



10 Portionen

Würziger Käse-Dip - lecker zu Crackern und Gemüsesticks

Zum Handkäse-Mousse passen diese [Low-Crab-Cracker](#) perfekt. Aber auch zu Rohkost ist der würzige Käse-Dip eine leckere Ergänzung.

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	2	Schalotten
<input type="checkbox"/>	10 g	Öl
<input type="checkbox"/>	50 g	Mineralwasser mit Kohlensäure
<input type="checkbox"/>	200 g	Magerquark
<input type="checkbox"/>	3	Blätter Gelatine
<input type="checkbox"/>	200 g	Handkäse mit Kümmel, Salz und Pfeffer
<input type="checkbox"/>		Zitronensaft und -schale
<input type="checkbox"/>		Kümmel nach Belieben zum Bestreuen

Zubereitung

1. Schalotten abziehen, in den Mixtopf geben, 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern. Öl hinzufügen und 4 Min./100 °C/Stufe 1,5 andünsten.
2. Mineralwasser und Magerquark in den Mixtopf geben, Gelatine in grobe Stücke brechen, hinzufügen. 5 Min./60 °C/Stufe 2 vermischen. Masse 10 Sek./Stufe 10 aufsteigend pürieren.
3. Handkäse in grobe Stücke brechen, zur Quarkmasse geben und 5 Min./60 °C/Stufe 2 schmelzen lassen. Ggf. noch einmal 10 Sek./Stufe 10 aufsteigend cremig pürieren, dann wird die Masse feiner. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und -schale abschmecken. Mousse umfüllen, abkühlen lassen und im Kühl-schrank aufbewahren.
4. Nach Belieben vor dem Servieren mit etwas Kümmel bestreuen.