

Kräutermousse auf Gurke

Zutaten (für 15 Stück):

1 Bund Dill
2 Bund Petersilie
1 Bund Schnittlauch
3 Blätter Zitronen-
melisse
125 g Sahne
1 kleine Zwiebel
200 g Frischkäse
2 EL Zitronensaft
Salz, Pfeffer
 $\frac{1}{2}$ Gurke
1 rote Paprikaschote

Zubereitung:

Kräuter waschen und trocken schwenken. Von den Dillstängeln 15 Zweiglein abtrennen und beiseite legen. Kräuter grob hacken und mit der Sahne pürieren.

Die Zwiebel abziehen und würfeln. Kräuter, Käse, Zwiebel und Zitronensaft vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Abgedeckt 2 Stunden kühlen.

Gurke in 15 schräge Scheiben schneiden. Aus der Kräutermousse Nocken abstechen, auf die Gurken setzen. Die Paprikaschote waschen und in schmale Streifen schneiden. Gurken mit Paprika und Dillgrün garnieren.