„WEIHFLEISCH"-MOUSSE
IM BROT-KÖRBCHEN AUF SALATBEET MIT „GERETTETEM" BROT

(Mousse vom geweihten Osterschinken)



WEIHFLEISCH-MOUSSE

Zutaten

- 200 g Schinken
- 200 g Frischkäse
- 1-2 EL Kräuter (Petersilie, Basilikum, Bärlauch, ...)
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Osterschinken klein würfeln und in einem Zerkleinerer cuttern. (Bei größeren Mengen evtl. Fleischwolf verwenden).
2. Kräuter dazugeben und cuttern.
3. Mit Frischkäse vermengen, abschmecken mit Salz und Pfeffer und fertig ist die Mousse.
4. Im Kühlschrank bis zum Verzehr aufbewahren. (Ein köstlicher Schinkenaufstrich!)

BROT-KÖRBCHEN

Zutaten

- 1 Ei
- 70 g weiche Butter
- 100 ml Milch (Zimmertemperatur)
- 2 EL fein gehackte (frische) Kräuter
- 120 g Mehl (Dinkelvollkornmehl ist mein Favorit)
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz

Zubereitung

1. Alle Zutaten vermengen bis ein glatter Teig entsteht.
2. Cup-Waffeleisen vorheizen, mit Öl oder Butter bestreichen.
3. 2 EL Teig pro Körbchen hineingeben und ca. 4-5 Minuten backen.
4. Auskühlen lassen und dann mit herzhaften Füllungen genießen. (Sind aber auch frisch gebacken ein Genuss!)

Prosciutto - Chips sind ganz einfach selber zu machen: Prosciutto crudo-Scheiben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und bei 200° C im Backofen bei Umluft ca. 10 bis 15 Minuten backen - je nach Geschmack. Auskühlen lassen und dann sind sie perfekt.

Aus **Zupfsalat** eine Garnitur bereiten, evtl. mit halbierten Cocktail-Tomaten.
Das Brot-Körbchen mit einem hart gekochten Ei (vierteln) belegen, ein Nockerl vom Schinken-Mousse, etwas Kren drauf und die Prosciutto-Chips hineinstecken. Evtl. mit Balsamico-Glace den Salat beträufeln.

Foto: Missio