

Zitronenmousse mit Minzpesto

Fruchtige Mousse mit einem raffinierten Minzpesto

etwa 2 Portionen  gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Minzpesto:

etwa ½ Bund Minze
25 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß
Basilikumblätter
2 EL Olivenöl
25 g Dr. Oetker gehackte
Pistazien
etwa 1 TL Puderzucker
etwa 3 TL Limettensaft

Außerdem:

200 g Dr. Oetker Mousse Zitrone
(2 Becher)

1 Minzpesto:

Minzeblätter abzupfen, waschen und trocken tupfen. Kuvertüre grob hacken. Minze, Kuvertüre, Basilikum, Olivenöl und Pistazien in einen Rührbecher geben und pürieren. Mit Puderzucker und Limettensaft abschmecken.

2 Zubereiten:

Von der Mousse mit Hilfe eines Esslöffels Nocken abstechen. Jeweils 2 Nocken mit dem Minzpesto anrichten.

Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Belieben mit etwas frischer Minze garnieren.
- Das Pesto können Sie bereits am Vortag zubereiten.