

Tomatenmousse mit Käsewaffeln

Tomatenmousse:

250 g Bärensugo*

4 Blätter Gelatine

0,5 dl Bouillon

2,5 dl Schlagrahm*

Salz, Pfeffer

Sugo in einer Pfanne einkochen, Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Bouillon heiss machen, Gelatine drin auflösen und mit dem Sugo pürieren. Abkühlen lassen, den Schlagrahm darunter ziehen und nach Bedarf mit Salz und Pfeffer würzen. In den Kühlschrank stellen.

Käsewaffeln

3 El Kürbiskerne

100 g Butter, weich*

1 Brieflein Safran

2 dl Milch*

200 g Mehl

1 TL Backpulver

1 TL Salz

Muskatnuss, Pfeffer

100 g Urner Brauchtumskäse, gerieben*

Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett langsam rösten, auskühlen lassen und grob hacken. Butter mit Safran schaumig schlagen, mit Eier, Milch und Kürbiskernen vermengen. Backpulver, Salz, Muskatnuss und Pfeffer begeben und alles gut vermischen. Käse darunter ziehen und 15 Minuten zugedeckt ziehen lassen. Mit einem Waffeleisen goldbrauen Waffeln backen.

*Alle Zutaten in der Milchhütte erhältlich...