



## Oliven-Rosmarin Tartelettes mit weissem Tomatenmousse

Rezept von der aktuellen Schweizer Kochnationalmannschaft aus dem Wallis.



### Tomatenmousse

#### Zutaten:

#### Rezept für 10 Tartelettes

- 10 Stk. HUG Oliven-Rosmarin Tartelettes
- 5 dl weisser Tomatenfond
- 0.1 dl weisser Balsamico-Essig
- 5 g Gelatine
- 150 g Vollrahm



#### Zubereitung:

Die Hälfte des Tomatenfonds auf ca. 60 Grad aufwärmen und die eingeweichten Gelatineblätter einrühren. Den weissen Balsamico-Essig und den restlichen Tomatenfond daruntermischen. Die Flüssigkeit schaumig rühren, abschmecken mit Ingwer, Salz und Pfeffer. Kurz vor dem Anziehen den halbsteifen Vollrahm dazu melieren und in die Oliven-Rosmarin Tartelettes abfüllen.

