Blumenkohlmousse und rote Trauben auf Toast

Zutaten

4 Scheiben Sauerteigbrot, getoastet
16 rote Trauben
1 Blumenkohl
2 fein gehackte Schalotten
1 TL brauner Zucker
2 EL Maille Original Dijon-Senf

Zubereitung

Die Trauben mit dem braunen Zucker mischen und im auf 200°C vorgeheizten Ofen 10 Minuten karamellisieren.

Die Schalotten bei geringer Hitze mit etwas Öl für 5 Minuten anbraten.

Den Blumenkohl in Röschen schneiden.

Den Blumenkohl und den Rahm hinzufügen. Das Ganze bei mittlerer Hitze kochen. Abkühlen lassen und dann 2 EL Maille Original Dijon-Senf hinzufügen.

Die Mischung auf dem Toast verteilen. Ein paar Trauben zur Dekoration hinzufügen.

Haecky Import AG

Duggingerstrasse 15, Postfach, CH-4153 Reinach BL
Tel.: +41 (0)61 716 81 81, Fax: +41 (0)61 716 81 72; haecky@haecky.ch
www.haecky.ch