

## Muggiotal-Käse Bavarese - Das Rezept



Ein Rezept von Küchenchef Nello Oliviero vom Ristorante Al Fienile in Tenero-Contra.

### Zubereitung

	Benötigte Zeit	ca. 60 Minuten
	Schwierigkeitsgrad	Leicht - Für alle
	Menge	8 Personen

### Eigenschaften

	Teller	Vegi - Bavarese
	Typisches Produkt	Büsción - 0 km
	Geeignet für	Sommer - Vorspeise

## **Muggiotal-Käse Bavarese**

### **ZUTATEN**

- 240 gr Muggiotal Büsción
- 450 gr Eiweiss
- 1 lt frischer Rahm
- Salz, Olivenöl und Mohnsamen

## **Muggiotal-Käse Bavarese**

### **ZUBEREITUNG**

1. Alle Zutaten ausser dem Mohn miteinander mischen und mit einem Stabmixer pürieren.
2. Einige Formen einfetten (klassische Runde-Aluminiumformen) und die Wände mit Mohnsamen verzieren.
3. Die zuvor gemischte Mischung in die Formen geben.
4. 45 Minuten lang bei 85 Grad dämpfen.