

Teilnehmen und gewinnen:  
[www.genussideen.tilsiter.ch](http://www.genussideen.tilsiter.ch)



## Tilsiter-Mousse mediterran

Für ca. 16 – 20 Parisettscheiben

### Zutaten

120g Tilsiter Surchoix	1 EL Olivenöl
80g Qimiç	100g Peperoni gemischt
10g Petersilie	50g Zucchini
1 dl Aceto Balsamico weiss	5g Knoblauch
1 EL Cognac	1 EL Basilikum Pesto
Salz, Pfeffer	1 Parisettenweiss

### Zubereitung

Peperoni und Zucchini in kleine Würfel schneiden. Knoblauch, Zucchini und die Peperoni in Butter weich dünsten. Basilikum Pesto dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Tilsiter mit der Petersilie, Qimiç, Balsamico und Cognac zu einer cremigen Mousse verrühren. Dem Tilsiter Mousse die Gemüsemischung zugeben und gut mischen und abschmecken. Parisetten in 1cm dicke Scheiben schneiden und tosten. Mit dem Tilsiter Mousse bestreichen und nach belieben garnieren und servieren.

  
DER SCHWEIZER KÄSE.