

# Lichters: Kasseler-Mousse-Nocken mit Blattspinat

 [happy-mahlzeit.com/tv-rezepte-archiv/lafer-lichter-lecker/lichters-kasseler-mousse-nocken-mit-blattspinat](http://happy-mahlzeit.com/tv-rezepte-archiv/lafer-lichter-lecker/lichters-kasseler-mousse-nocken-mit-blattspinat)

---

## Für 4 Personen:

- 200 g Kasseler
- 2 EL Sahne
- 100 g Kräuterfrischkäse
- Salz
- weißer Pfeffer aus der Mühle
- frisch geriebene Muskatnuss
- 1 Msp. Paprikapulver (scharf)
- 2–3 EL trockener Sherry (Fino)
- 2 Frühlingszwiebeln
- 80 g Blattspinat
- 2 EL Sherryessig
- 3 EL Öl

1. Kasseler grob zerkleinern und mit der Sahne in einer Schüssel mit dem Stabmixer fein pürieren
2. Frischkäse unterrühren
3. Masse mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Paprikapulver würzen
4. So viel Sherry unterrühren, bis eine cremige Mousse entsteht
5. Frühlingszwiebeln putzen, waschen, Frühlingszwiebelgrün in sehr feine Streifen schneiden und unter die Mousse heben, das Weiße der Frühlingszwiebeln beiseitelegen
6. Die Mousse nochmals abschmecken und kühl stellen
7. Blattspinat waschen, trocken schleudern und die Stiele entfernen
8. Das Weiße der Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden und mit den Spinatblättern vermischen
9. Essig und Öl mit Salz und Pfeffer zu einer Marinade verrühren und gut mit dem Spinat vermischen
10. Von der Kasseler-Mousse mit einem angefeuchteten Löffel Nocken abstechen und auf Teller setzen, Spinatsalat daneben anrichten

Dazu nach Belieben frisches Bauernbrot oder geröstetes Toastbrot servieren.

*Rezept: Horst Lichter*

*Prominenter Gast: Lisa Fitz*

*ZDF - Lafer!Lichter!Lecker! Sendung vom 21.4.2007*