

# Basilikum-Mousse auf neuen Kartoffeln

---

Zubereitung: ca. 25 Minuten,  
ca. 15 – 20 Minuten backen

Angaben: 24 Stück, ca. 45 kcal

---

2	Bund	Basilikum	Basilikumblätter grob schneiden. Mit Oel und Salz sehr fein pürieren. 2 – 3 TL Basilikumöl sorgfältig mit Mascarpone mischen. Pikant mit Salz und Pfeffer würzen, nicht zu fest rühren, damit die Masse festbleibt. Kühl stellen. Ofen auf 220 ° C vorheizen. Kartoffeln samt Schale halbieren und rundum mit Basilikumöl bepinseln. Mit der Schnittfläche nach oben auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. In der Ofenmitte 15 – 20 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen. Mit 2 Teelöffeln Nocken aus Mascarpone-Masse formen und auf die lauwarmen Kartoffeln absetzen. Mit dem restlichen Basilikumöl beträuffeln. Sofort servieren.
0.5	dl	Olivenöl	
¼	TL	Salz	
100	g	Mascarpone	
-	-	Salz/ Pfeffer	
12	Stk	neue Kartoffeln ca. 300 g	