



**GUT ORGANISIERT**

1. Alle Zutaten bereitstellen
2. Gemüse rüsten, kochen
3. Bouillon-Rahm zubereiten
4. Förmchen kalt ausspülen, Gemüse-Masse einfüllen, kühl stellen
5. Mit spitzem Messer Köpfchen vom Förmchenrand lösen, stürzen, anrichten

**FÜR 2 PERSONEN**

Als kleine Mahlzeit mit Salat servieren.

## Gemüse-Köpfchen

Vor- und Zubereitungszeit: ca. 20 Min.  
zusätzliche Kühlzeit: ca. 3 Std.

*4 dl Gemüsebouillon; 1,8 dl Saucenrahm; 8 g Agar-Agar;  
¼ Teelöffel Salz; ½ Bund glattblättrige Petersilie, fein gehackt,  
ca. 300 g Gemüse, z. B. Rüebli, Sellerie, Peperoni, fein gewürfelt  
(Brunoise), knapp weich gekocht*

**Zubereiten:** Bouillon aufkochen. Rahm dazugießen. Agar-Agar begeben, ca. 2 Min. köcheln, würzen. Petersilie und Gemüse begeben, in 4 kalt ausgespülte Förmchen (je ca. 2 ½ dl) füllen. Zugedeckt ca. 3 Std. im Kühlschrank fest werden lassen.

**Servieren:** Köpfchen auf Teller stürzen, mit Petersilie garnieren.