

KÄSEREI CHAMPIGNON HOCH-GENUSS MIT GEWÜRZBROMBEEREN



REZEPT für 4 Portionen



ZUTATEN

- 2 Käseerei Champignon Hoch-Genuss
- 250 g Brombeeren (wahlweise Tiefkühlbrombeeren)
- 1-2 EL Balsamico-Essig
- 1 Prise Salz
- 1 TL Butter
- 2 Msp. Lebkuchengewürz
- 1 TL Crème Fraîche

ZUBEREITUNG

Brombeeren auftauen. Den Honig mit der Butter in einem kleinen Topf aufkochen, mit Balsamico Essig ablöschen und kurz einkochen. Das Lebkuchengewürz, eine Prise Salz und die Brombeeren zugeben. Bei großer Hitze 1-2 Minuten glasieren.

Anrichten:
Käseerei Champignon Hoch-Genuss in Spalten schneiden, mit dem lauwarmen Beerenragout auf vier Desserttellern anrichten und mit je 1 TL Crème fraîche und Thymianzweigen garnieren. Dazu passen unglasierter Lebkuchen.