

KÄSEREI CHAMPIGNON HOCH-GENUSS MIT HIMBEERPÜREE



REZEPT für 4 Portionen



ZUTATEN

- 1 Käseerei Champignon Hoch-Genuss (Zimmertemperatur)
- 100 g frische Himbeeren (wahlweise Tiefkühlhimbeeren)
- ca. 2 EL Puderzucker
- 2 cl Himbeergeist

ZUBEREITUNG

Himbeeren per Hand verlesen, nicht waschen. Mit dem Stabmixer pürieren, währenddessen mit Puderzucker abschmecken und den Himbeergeist unterrühren. Zum Schluss durch ein Haarsieb streichen, die Kerne entsorgen.

Anrichten:
Soßenspiegel aus Fruchtpüree auf einen flachen Teller geben, „Hoch-Genuss“-Spalten darauf platzieren, mit einigen ganzen Himbeeren dekorieren und servieren.

Alternativ:
Hierfür ist jede Beersorte geeignet: Erdbeeren und Wodka, Blaubeeren und Gin, Johannisbeeren und Crème de Cassis. Für Kinder den Alkohol einfach weglassen.