

Käserei Champignon Hoch-Genuss mit Gewürzbrombeeren



Zutaten für 4 Portionen:

2x Käserei Champignon Hoch-Genuss
250g Brombeeren, wahlweise Tiefkühlbrombeeren
1-2EL Balsamico-Essig
1 Prise Salz
1TL Butter
2Msp. Lebkuchengewürz
1TL 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 starker Hitze 1-2 Minuten glasieren.

Anrichten:

Käserei Champignon Hoch-Genuss in Spalten schneiden, mit dem lauwarmen Beerenragout auf vier Desserttellern anrichten und mit je 1TL Crème fraîche und Thymianzweigen garnieren.

Tipp:

Dazu passen unglasierte Lebkuchen.

