

CHAMPIGNON Hochgenuss Veredelung



Zutaten:

- 1 St. (à 200 g) CHAMPIGNON Hochgenuss
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 EL Pinienkerne
- 30 g Cranberries
- 1 EL Honig



Zubereitung:

Frischer Rosmarin in kleine Stücke hacken. Die Pinienkerne ggf. rösten.
Die Käsetorte mit Cranberries, gehacktem Rosmarin und Pinienkerne garnieren. Mit Honig beträufeln.

Guten Appetit!