Spieße mit gerösteten Marshmallows und Vacherousse d’Argental

Informations

Personen : **4**
Zubereitung : **5 - 10 min.**
Backzeit : **1 min.**

Zutaten

- 250 g Vacherousse d’Argental
- 12 marshmallows

Zubereitungschritte

Schwierigkeitsgrad: leicht ???

1. Den Käse in kleine gleichmäßige Tortenstücke schneiden.
2. Die Marshmallows halbieren.
3. Die Spieße vorbereiten. Dazu jeweils erst die eine Marshmallowhälfte, dann ein Käsetortenstück und anschließend die andere Marshmallowhälfte aufspießen.
4. Kurz vor dem Servieren die Spieße über dem Feuer rösten, jedoch nicht zu lange, damit sie nicht schmelzen.

FROMI