# St Céols mit Erdbeeren und Eisminze

## Informations

## Zutaten

- 1 St Céols
- 300 g Isigny-Frischkäse (Cream Cheese)
- Ätherisches Öl Eisminze
- 600 g Erdbeeren
- 100 g fein gemahlene Rosa Biskuits aus Reims
- ½ Bund frische Minze

## Zubereitungschritte

1. In einer Rührschüssel den Frischkäse und ein paar Tropfen ätherisches Eisminze-Öl mit dem Schneebesen verrühren.
2. Die Oberseite und die Ränder des Käses mit dem Frischkäse einstreichen und den Käse danach in den fein gemahlenen Rosa Biskuits wälzen.
3. Ein paar Erdbeeren halbieren.

4. Ganze und halbierte Erdbeeren nach Belieben auf dem Käse verteilen und mit ein paar frischen Minzblättern garnieren.

? **Tipps und Tricks:** Mit einer Rote-Früchte-Sauce servieren. Ein paar geröstete gemahlene Mandeln sorgen für ein wenig Knusprigkeit.