Minirousse d’Argental mit Himbeeren und Likör



Informations

Personen : **4**
Zubereitung : **15 min.**

Zutaten

- 4 Minirousse d’Argental
- 150 g Himbeeren in Likör
- ½ Bund Minze

Zubereitungschritte

1. Mit einer Ausstechform einen Deckel aus der Käseoberseite ausstechen.
2. Den Käse mit einem kleinen Löffel leicht aushöhlen. Die so entstandene Mulde mit den Himbeeren und etwas Likör füllen.
3. Mit ein paar Minzblättern garnieren.

? **Tipps und Tricks :** Dieses Rezept kann auch mit anderen Saison-Früchten zubereitet werden. So können Sie Ihren Kunden zahlreiche Geschmacksrichtungen anbieten.



Fromi recipe : Minirousse d’Argental covered with raspberries and liqueur