

Picandou® mit Pinienkernen



Informations

Personen : 4

Zutaten

- 12 Taler Picandou® l'Original
- 1 Bund Basilikum
- 20 g Pinienkerne
- Olivenöl
- Saft einer halben Zitrone

Zubereitungsschritte

1. Mischen Sie den Saft einer halben Zitrone mit dem Öl.
2. Tunken Sie die Picandou® Taler in die Öl-Zitronen-Mischung.
3. Drücken Sie einige Pinienkerne auf die Oberseite des Käses.
4. Fügen Sie ein paar Basilikumblätter zur Dekoration hinzu.