Fruchtgelees mit Comté AOP



Informations

Personen : **4**

Zutaten

- 200 g Comté AOP
- 80 g Fruchtgelees
- Ein paar Minzblätter

Zubereitungschritte

1. Schneiden Sie den Käse in Scheiben und stechen Sie dann mit einer Ausstechform aus.
2. Schneiden Sie die Fruchtgelees in kleine Würfel.
3. Richten Sie die Fruchtgeleewürfel und den Käse auf der Platte an, dekorieren Sie mit Käse-Dinosauriern, die Sie mit der Ausstechform ausgestochen haben sowie mit Minzblättern.

? **Tipp:** Sie können hier die Geschmacksrichtungen der Fruchtgelees variieren und damit interessante Kombinationen

kreieren. (Zum Beispiel mit Fruchtgelee aus exotischen Früchten).