Spieße mit Obst und Comté AOP

Informations

Personen : **4**

Zutaten

- 250 g Comté AOP
- 1 Mango
- 2 Kiwis
- 1 Schale Himbeeren
- 1 kleine Ananas
- Ein paar rote Johannisbeeren
- Spieße

Zubereitungschritte

1. Schälen Sie das Obst und schneiden Sie es in gleichmäßige Würfel.
2. Schneiden Sie den Käse in Würfel in der gleichen Größe wie das Obst.
3. Spießen Sie die Obst- und Käsewürfel auf die Spieße.
4. Gekühlt zum Aperitif, als Snack oder als gelungener Abschluss nach einer Mahlzeit servieren.

? **Tipp:** Mehr als ein Rezept, eine perfekte Geschmackskombination. Variieren Sie den Geschmack, indem Sie verschiedene Obstsorten verwenden.