



NUSSIGE KÄSE- SCHLEMMEREI

Zutaten:

Zutaten für 4 Portionen: 4 Scheiben Lieken Urkorn Kraftklotz, 1 kleiner Camembert (= 125 g), 50 g Frischkäse, 50 g gehackte Walnüsse, 4 EL Preiselbeeren

Zubereitung:

Camembert in feine Würfel schneiden und mit Frischkäse zu einer Creme verrühren. Käse-Aufstrich mit einem Teil der Walnüsse verrühren und Lieken Urkorn Kraftklotz damit bestreichen. Preiselbeeren auf dem Käse verteilen und mit den restlichen Walnüssen bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 8 Minuten

