

Frischkäse-Marienkäfer



Zutaten

Schönegger Bauern-Frischkäse
Salzige Cracker
Cocktailtomaten
Schwarze Oliven, ohne Stein
Schnittlauch
Balsamico-Creme

Zubereitung

1. Cracker mit Frischkäse bestreichen.
2. Cocktailtomaten vierteln und jeweils zwei Viertel leicht aufgefächert auf den Frischkäse legen.
3. Eine Olive als Kopf vor den Tomaten platzieren.
4. Zwei Schnittlauchhalme als Fühler in die Olive stecken.
5. Mit der Balsamico-Creme die Marienkäferpunkte gestalten.

Guten Appetit!