



[Drucken](#)

Käseteller mit Preiselbeeren



Zutaten für 4 Personen

- 200 g bayer. Brie
- 150 g bayer. Weichkäse mit Blauschimmel
- 200 g bayer. Allgäuer Bergkäse
- 8 Mürbeteigförmchen von 4 cm Ø
- 200 g bayer. Frischkäse
- 3 - 4 EL bayer. Sahne
- Salz, Pfeffer
- 4 EL Wildpreiselbeerkompott
- 8 Röllchen aus bayer. Butter
- 1 EL gehackte Pistazien
- Pfefferminzblättchen

Zubereitung:

Den Frischkäse mit der Sahne verrühren bis die Masse spritzfähig ist, salzen und pfeffern. Mit einem Spritzbeutel, Sterntülle Nr. 8 in die Mürbeteigförmchen füllen, mit Preiselbeerkompott dekorieren. Käse in Scheiben dazulegen und mit Butterröllchen, Minze, Preiselbeersauce und Pistazien garnieren.