

Frischkäse mit Strauchbasilikum Blue Magic



(c) Margit Gietler/nmg-design

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

4 Stk. hochwertiger Frischkäse
4 EL kalt gepresstes Olivenöl
150 g Kirschparadeiser
4 Salatherzen
Meersalzflocken, Pfeffer
Strauchbasilikum Magic Blue

ZUBEREITUNG DES FRISCHKÄSE

Den Frischkäse rechtzeitig aus dem Kühlschrank geben, eventuell in Scheiben schneiden mit Kirschparadeiser, Salatherzen anrichten, mit Meersalzflocken, schwarzem Pfeffer aus der Mühle und reichlich geschnittenem Basilikum würzen und mit Olivenöl beträufeln.

Die Blüten des Strauchbasilikum eignen sich auch hervorragend für dieses Gericht.



Wir wünschen
guten Appetit!

