

Brie-Cracker

Zutaten (12 Häppchen):

- 12 Basilikumblättchen
- 150 g Brie
- 100 g Frischkäse
- 1/2 TL "rische's Jausensalz"
- 12 Cracker
- ca. 5 EL Preiselbeermus

Zubereitung:

- Basilikumblättchen waschen und trocken tupfen.
- Aus dem Brie 12 Scheiben schneiden.
- Frischkäse und „rische's Jausensalz“ in einem Schälchen verrühren.
- 12 Cracker mit Frischkäse bestreichen, je 1 Basilikumblatt und 1 Scheibe Brie darauf legen.
- Mit einem Klecks Preiselbeermus garnieren, auf einer Platte anrichten und servieren.