



Frischkäse Tannenbaum mit Oliven

Frischkäse Tannenbaum mit Oliven

2 Packung (fester) Kräuterfrischkäse

1 Handvoll Granatapfelkerne

1 Packung Cracker oder Brotscheiben

1 Stück(e) Gouda in Sternform

Nach Belieben Rosmarinzweige

1 Glas Ibero Geschwärzte Hojiblanca Oliven entsteint

1 Glas Liakada Grüne Oliven mit Paprikapaste Sorte Chalkidiki handgesteckt

Gesamtzeit: 15 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 1 Personen

Frischkäse Tannenbaum mit Oliven

1.

Frischkäse aus den Packungen in eine Frischhaltefolie geben und mit Hilfe der Folie den Frischkäse zusammendrücken und in einen Tannenbaum/ stabilen Kegel formen. Falls der Frischkäse zu weich ist, kurz im Kühlschrank fest werden lassen.

Oliven rundherum in den Frischkäse Tannenbaum stecken und in einige Lücken den Rosmarin und die

Granatapfelkerne stecken.

Den Gouda in Sternform als Baumspitze aufsetzen (ggf. mit Zahnstocher fixieren). Cracker oder Brotscheiben rund um den Baum anordnen. Bis zum Servieren im Kühlschrank lagern.