



Gesamtzeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 1 Personen

Whipped Brie mit Pistazien und Cranberries

Whipped Brie mit Pistazien und Cranberries

250 g Brie

2 Esslöffel Frischkäse (optional)

2 Teelöffel Liakada Griechischer Honig Thymian

40 g Pistazien

30 g getrocknete Cranberries (oder Cranberry Marmelade)

Frisch gemahlener Pfeffer

Frische Kräuter wie Thymian oder Rosmarin

Whipped Brie mit Pistazien und Cranberries

1.

Die weiße Rinde vom Brie großzügig abschneiden. Den Brie in kleine Stücke schneiden und für ca. 15 min. bei Raumtemperatur weich werden lassen.

Den weichen Brie in eine Küchenmaschine, Mixer oder ein hohes Gefäß geben. (Nach Belieben Frischkäse dazugeben.) Alles zu einer glatten, luftigen Masse mixen (ca. 2–3 min.) und dann den Honig dazugeben. Nochmal gut umrühren.

Whipped Brie auf einen Teller verstreichen. Mit gehackten Pistazien und Cranberries (oder Marmelade) toppen. Ggf. mit frisch gemahlenem Pfeffer und frischem Rosmarin/Thymian toppen.

Mit frischem Baguette, Crackern, Crostini oder Grissini servieren.