

Vacherousse d'Argental mit Schwarzkirschen-Marmelade und eingelegten Kirschen

Informations

Personen : 4

Zubereitung : 10 min.



Zutaten

- 1 Vacherousse d'Argental
- 40 g Schwarzkirschen-Marmelade
- 10 in Alkohol eingelegte Kirschen

Zubereitungsschritte

Mit einem Apfelentkerner o. Ä. Löcher in den Vacherousse stechen und diese mit Schwarzkirschen-Marmelade füllen. Den Käse mit den eingelegten Kirschen garnieren.

? **Tips:** Für ein abgewandeltes Rezept passend zur „Weinernte“ den Käse mit Gewürztraminer-Weingelee füllen und mit Weintrauben garnieren.

