

Sesamstange mit Rotem und Weißem Rettich, Sainte-Maure de Touraine AOP La Réserve des Crémiers



Informations

Personen : 4

Zutaten

- 80 g Sainte-Maure de Touraine AOP La Réserve des Crémiers
- 4 Sesamstangen
- Dünne Scheiben Weißer Rettich
- Dünne Scheiben Roter Rettich
- Sesam
- Weißer Pfeffer

Zubereitungsschritte





1. Die Sesamstangen halbieren und mit Sainte-Maure de Touraine AOP bestreichen.
2. Mit den Rettichscheiben belegen und mit Sesam und weißem Pfeffer vor dem Servieren würzen.