

Mönchskopfkäse (Tête de Moine) mit Tessiner Feigensenf-Sauce



Zutaten:

Mönchskopfkäse
(Tête de Moine)

Tessiner Feigensenf-Sauce

Besondere Hilfsmittel:

Girolle
(Instrument zum Servieren)

1. Von dem Käse den Deckel (nur die Rinde) entfernen und zentriert auf die Girolle stecken. Durch Drehen des Hebels kann man Rosetten erhalten.

2. Rosetten auf Tellern anrichten, die Feigensenf-Sauce in kleinen Glasschüsselchen extra reichen.



La Girolle

Hinweise:

Mönchskopfkäse mit der Girolle im Kühlschrank aufbewahren und mit Alufolie abdecken.

Schlagworte:

sehr leicht, Zubereitung ca. 5 min, Nachspeisen, Partygerichte, Häppchen, Käse, schweizerisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 09.01.2023