

Erdbeer-Blitzdessert mit Brie-Käse

„Käse schließt den Magen“, diese Redewendung kennen Sie bestimmt. Und ihn am Schluss einer Mahlzeit zu essen, macht auch Sinn, da Käse sehr sättigend ist. Und Käse ist gesund, er enthält reichlich Mineralstoffe, Rahmbrie 400 mg Calcium in 100 g essbarem Anteil. Die Kombination mit Erdbeeren, Pfeffer und (wer möchte) Balsamico-Essig ist für Sie vielleicht ungewöhnlich. Probieren Sie es einfach mal aus. Zudem dies ein wirklich schnelles Dessertrezept ist.

Zutaten für 4 Personen:

- ▶ 250 g Brie-Käse
- ▶ 250 g Erdbeeren
- ▶ Pfeffer
- ▶ Balsamico-Essig



Zubereitung:

- ▶ Käse in Scheiben schneiden.
- ▶ Erdbeeren waschen, putzen und halbieren.
- ▶ Beides auf einem Teller anrichten.
- ▶ Mit Pfeffer bestreuen.
- ▶ Wer möchte kann den Käse und die Erdbeeren noch mit gutem Balsamico-Essig beträufeln.