

## FRÜHLINGSSPIESSCHEN MIT BRIE

### ZUTATEN

Zubereitung: ca. 30 Minuten

Für 6 Personen

Holzspiesschen

200 g Brie

gemischte Kräuter, z.B. Löwenzahn, Sauerampfer,  
Zitronenmelisse

essbare Blumen, z.B. Rosenblätter oder  
Gänseblümchen

### Pfeffer-Honig:

4 EL flüssiger Honig

1 TL gemischter Pfeffer, grob zerstoßen



### ZUBEREITUNG

**1** Den Käse in Würfel schneiden, mit Kräutern und Blüten auf Holzspiesschen stecken.

**2** Honig und Pfeffer vermischen, zum Käse servieren

Jeder Gast träufelt sich mit Hilfe eines Löffelchens oder Spiesschens nach Belieben Pfeffer-Honig über den Käse. Frühlingsspiesschen mit Brie können auch als Käse-Dessert serviert werden.

