

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

CHAVROUX AUF BAGUETTE (oder Toast) MIT SCHWARZEN NÜSSEN

Zutaten:

1-2 Pckg.	Zigenfrischkäse Chavroux
2 Handvoll	Rucola oder Spinat
Etwas	Waldhonig
2-4 Stk.	Schwarze Nüsse
2-4 Scheiben	Baguette, Toast oder Brot nach Wahl
etwas	Balsamico, Fleur de Sel, Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Die Baguettes schneiden oder z.B. Toast in der Größe des Käses ausschneiden und toasten.

Den Käse im vorgeheizten Ofen bei 150°C Oberhitze ca. 6 bis 8 Minuten warm werden lassen.

Mit dem kleinen Finger kleine Dellen in das Toastbrot eindrücken und etwas Waldhonig hineingießen. Anschließend je eine warme Käsepyramide auf eine Toastscheibe setzen.

Den Rucola waschen, und abtropfen lassen und neben den Käsetoast setzen. Mit Crema di Balsamico beträufeln und mit Fleur de Sel und etwas Pfeffer bestreuen.

Die schwarzen Nüsse in Scheiben schneiden und auf den Käsepyramiden und dem Rucola verteilen. Etwas Prosecco, Cremant oder Champagner dazu – fertig ist ein leckerer Apéritiv☺.