



Crottin de Chavignol mit Honig für 4 Personen:

Zutaten: 4 Crottin de Chavignol, 10cl Crème Fraiche,
4 EL Honig, Sechuan Pfefferkörner, Feldsalat

Zubereitung: Die Mitte der gereiften Crottin de Chavignol mit einem Apfelmesser vorsichtig auskratzen. In jeden Crottin de Chavignol einen EL Honig und 3-4 Pfefferkörner geben, einige Minuten im Backofen überbacken. Mit einem Tortenheber die 4 überbackenen Crottin de Chavignol auf einer mit Feldsalat angerichteten Platte geben. Mit Nußöl beträufeln, etwas salzen mit Salzblumen von Guérande und mit frisch gemahlenem weißen Pfeffer würzen.

Wein: halbtrockener Weißwein

Wir wünschen Ihnen Guten Appetit !