

BRIE MIT SCHNITTLAUCHÖL

Für 4 Portionen

200 g Brie in Scheiben schneiden. 1 Bund Schnittlauch fein schneiden und mit 8 EL Olivenöl mischen. Das Öl mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Brie anrichten und mit Schnittlauchöl servieren.

Ein gereifter Brie verlangt nach einem kräftigen, aber harmonischen Essbegleiter, etwa einem fruchtbetonten Tempranillo aus dem renommierten spanischen Ribera-del-Duero-Gebiet. Atalayas de Golban 2006, Ribera del Duero, Fr. 24.50 www.casadelvino.ch



WEINSPEZIAL



Die schönsten
Komplimente macht man
mit einem Bordeaux.

VINS DE BORDEAUX