



ROQUEFORTCREME AUF FEIGEN

Für 4 Portionen

Für die Creme 100 g Roquefort mit 50 g Doppelrahm mischen. 6 Feigen halbieren und die Roquefortcreme darauf verteilen. Mit 1 TL Chiliflocken bestreuen und servieren.

Das Cremige der Roquefortvariation passt prima zu einem restsüssen, duftigen Dessertwein.

Aus dem Côtes du Rhône-Gebiet stammt dieser Muscat mit eleganter Blumennote in der Nase.

Muscat de Beaumes de Venise AC 2006
 Côtes-du-Rhône, J. Vidal-Fleury, Fr. 32.50
www.bindellaweine.ch

Alle Kochbücher zum halben Preis!



1 «Trendküche Afrika»



2 «Trendküche Asien»



3 «Trendküche Spanien»



4 «Geniessen im Freien»



5 «Backen mit Fertigteig»



6 «Käse»



7 «Party-Time»



8 «Geflügel»

Eine weitere Bestellmöglichkeit und Informationen finden Sie unter www.saison.ch » Shop » Kochbücher

saisonküche
www.saison.ch

Ja, ich bestelle:

1 «Trendküche Afrika»
 nur Fr. 14.50 statt Fr. 29.-

2 «Trendküche Asien»
 nur Fr. 14.50 statt Fr. 29.-

3 «Trendküche Spanien»
 nur Fr. 14.50 statt Fr. 29.-

4 «Geniessen im Freien»
 nur Fr. 8.50 statt Fr. 17.-

5 «Backen mit Fertigteig»
 nur Fr. 8.50 statt Fr. 17.-

6 «Käse»
 nur Fr. 8.50 statt Fr. 17.-

7 «Party-Time»
 nur Fr. 8.50 statt Fr. 17.-

8 «Geflügel»
 nur Fr. 8.50 statt Fr. 17.-

Ich bestelle 1-Jahres-Abonnement der Saisonküche für Fr. 39.- 1 Gratis-Probeheft der Saisonküche

Frau Herr

NAME, VORNAME

STRASSE, NR.

PLZ, ORT

TELEFON

E-MAIL

GEBURTSDATUM

(TAG, MONAT, JAHR)