

FÜR DIE RAFFINIERTER KÄSEPLATTE.

ÜBERBACKENER CHÈVRE ST. JACQUES MIT BASILIKUM-HONIG

Für 4 Personen

- 2 EL** flüssiger Honig
- 2 EL** Basilikum, in feinen Streifen
- 8 Scheiben** Vollkorn-Baguette, je ca. ½ cm dick

- 1** Zitrone, nur 4 TL Saft
- 2** Coop Fine Food Chèvre St. Jacques (je ca. 80 g), in je 4 Scheiben
- 1** Birne, in feinen Schnitzen
- 8** Basilikumblätter zum Garnieren gemischter Pfeffer aus der Mühle

Honig und Basilikum mischen, beiseite stellen. Brotscheiben auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit 2 TL Zitronensaft beträufeln. Käsescheiben darauflegen. Ca. 5 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens backen. Birne mit restlichem Zitronensaft beträufeln, auf Tellern anrichten. Chèvre-Brote dazulegen, mit dem beiseite gestellten Basilikumhonig beträufeln, mit Basilikum garnieren, würzen.

WEINTIPP

Château de Malle Sauternes AC
Grand Cru classé,
37,5 cl, **29.60** statt **37.-**

Kräftiges, leuchtendes Goldgelb und eine konzentrierte, aromatische Frucht mit Honigaromen begleiten diesen klassischen Sauternes. Im Gaumen eine attraktive, reife Fruchtaromatik mit ausgeglichener Süsse. Ein eleganter Wein mit einem sehr schönem Säurespiel im Ausklang.



PASST AUCH ZU Früchtekuchen, Gebäck und Crèmes.

