

Paarlauf

Ein delizöses Käsegericht rundet ein schönes Essen ab.
Philipp Schwander, Master of Wine, empfiehlt den
passenden Wein dazu. Damit die ideale Vermählung gelingt.

Rezepte: Annina Ciocco | Fotos & Styling: Andreas Thumm

ZIEGENKÄSE AUF BAGUETTE

Für 4 Portionen

320 g Ziegenfrischkäse auf 12 Baguette-Scheiben
verteilen und diese ca. 10 Minuten bei 180 °C im Ofen backen.

Noch heiss mit etwas Fleur de sel servieren.

Weisse Bordeaux gehören immer noch zu den interessantesten
Sommerweinen. Der belebende Sauvignon blanc
harmoniert mit seiner sortentypischen Frische und Mineralität
bestens mit dieser lauwarmen Vorspeise.

Château Pierrail 2007 Bordeaux blanc AOC, Fr. 12.50

www.globus.ch

