

Rezept: Croque Briard

Mit Croque Briard kann man sich ganz leicht eine traditionelle Esskultur aus Frankreich ins Haus holen. Dazu braucht man für 4 Personen lediglich:

- 150g Brie de Meaux AOP
- 100g Butter
- 2 Toastbrotsscheiben/ Person
- Salz und Pfeffer.

Den Käse mit der Gabel zerdrücken, nachdem man vorher die Rinde entfernt hat. Den zerdrückten Käse in einer Schüssel mit der Butter vermischen, leicht salzen und pfeffern. Die Paste zwischen zwei Toastscheiben verteilen, die vorher leicht gebuttert wurden. Das Croque-Briard im Sandwichtoaster oder auf dem Backblech im sehr heißen Backofen 5 Minuten goldbraun backen und sofort servieren. Ein grüner Salat ist hierzu ein perfekter Begleiter.

Bon appetit!

