

CERVELLE DE CANUT für 4 Personen



SALAT:

250g Fromage blanc Faisselle (französischer Frischkäse) - *im Laden erhältlich*
15g Crème Crue - *im Laden erhältlich*
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
1/4 Bund Schnittlauch
1/4 Bund Petersilie glatt
1.5cl Huile de noix - *im Laden erhältlich*
1cl Rapsöl
Pfeffer, Fleur de sel

Die Faisselle mit Hilfe eines Siebs abtropfen lassen. Währenddessen die Kräuter, den Knoblauch und die Schalotte klein schneiden. Das Geschnittene und die restlichen Zutaten in einer Schüssel vermengen und je nach Wunsch etwas von Hand schlagen.

GETOASTETES BAGUETTE:

2 Mini-Baguettes - *im Laden erhältlich*
1 EL Olivenöl (Huile d'olive „La Vallongue“) - *im Laden erhältlich*

Baguettes in Längsrichtung in 3 Streifen schneiden und mit etwas Olivenöl bestreichen. Danach 4 min im Backofen bei 180° toasten.