Friseline mit Roquefort

Für die Creme

1- Die Sahne mit dem Schneebesen schlagen, bis sie fest wird.
2- Den Roquefortkäse mit einer Gabel zerdrücken und der Creme hinzufügen. (Vorsicht : Salz nur sparsam hinzufügen, da der Roquefort naturgemäß gesalzen ist).
3- Pfeffer hinzufügen.
4- Kühl stellen.

Für die Vinaigrette

Den Honig in einem Topf kurz aufwärmen, dann vom Herd nehmen, Essig hinzufügen und Öl langsam unterrühren.

4 personen

- 3 Friseline
- 60 cl Flüssigsahne mit 30 % Fett
- 120 g Roquefortkäse
- 2 EL Honig
- 2 cl Honigessig
- 10 cl Erdnuss- oder Walnussöl
- Walnussbrot
- Salz und Pfeffer