

# 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