

Crème von Brie de Meaux mit Portweintrrauben, geröstetem Nussbrot und Tellicherry Pfeffer

Zutaten für 4 Personen

150g Brie
1 EL Nussöl
Salz, Tellicherry Pfeffer
1/8l Portwein
100g Trauben
1 Zweig Thymian
Salz
8 dünne Scheiben Nussbrot
geröstete Nüsse nach Geschmack

Zubereitung:

Den Brie entrinden und in einer Schüssel mit einem Schneebesen aufrühren. Mit Salz, Pfeffer und Nussöl abschmecken. Die Trauben halbieren und mit dem Portwein und dem Thymian bis zur Sämigkeit einkochen.

Das Nussbrot mit etwas Nussöl in einer Pfanne rösten und zusammen mit dem Käse und den Trauben anrichten.