

"Willkommen bei den Ch'ti"

Haben Sie den Film gesehen, erinnern Sie sich: Baguette mit Maroille in Kaffee gestippt? Nicht jedermanns Fall - versuchen Sie unser Rezept - genial einfach und dennoch lecker!

Seit diesem Film ist der Maroilles mittlerweile auch in Deutschland in guten Käse-Fachgeschäften erhältlich. Auch in Frankreich bekam man ihn vor dem Filmdebüt nur im Norden - an der Côte d'Azur suchte man dagegen vergebens. Zum Transportieren im Auto sollte man ihn wegen des "Duftes" gut einpacken. Dem Geruch nach erwartet man einen eher scharfen/kräftigen Käse, was allerdings nur für die Überreifen zutrifft.

Tarte au Maroilles

Eine Kuchenform oder Backblech mit Hefeteig auslegen. Den Maroilles in ca. 3 cm große Würfel schneiden und den Teig damit belegen. Zwischen den Würfeln bleibt etwa genau so viel Platz frei. Auf den freien Teigflächen anschließend je einen Teelöffel Crème Fraiche verteilen. Mit Pfeffer würzen und Estragon (frisch oder getrocknet) darüber streuen. Bei 180° C im Backofen backen, bis der Käse verlaufen und die Tarte goldgelb ist (ca. 20-30 Minuten). Servieren Sie dazu Salat.