



GEBACKENE CAMEMBERTS MIT ZWETSCHGEN

20 MIN.
AKTIV

30 MIN.
GESAMT

611 KCAL
PRO PERSON

① vegetarisch | Fett: 29 g, Kohlenhydrate: 53 g, Eiweiss: 34 g pro Person

DAS BRAUCHTS FÜR 4 PERSONEN

Kompott

300 g	Zwetschgen, entsteint, in Schnitzen
1 EL	Zucker
2 Zweiglein	Rosmarin

Käse

2	Camembert (z.B. Président Camembert L'Original, je ca. 150 g)
2	Knoblauchzehen, in Scheibchen
2 EL	flüssiger Honig
2 Zweiglein	Rosmarin, fein geschnitten, 1 EL beiseitegestellt
wenig	Pfeffer

Brötli

4	Brötli (je ca. 80 g)
1 EL	Oliveöl
1	Bio-Zitrone, abgeriebene Schale und 1 EL Saft
¼ TL	Salz
wenig	Pfeffer

UND SO WIRDS GEMACHT

Kompott

Zwetschgen, Zucker und Rosmarin in einer Pfanne mischen, aufkochen. Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 10 Min. knapp weich köcheln, beiseitestellen.

Käse

Käse aus der Verpackung nehmen, wieder zurück in das Holzschächteli legen, oberflächlich rautenförmig einschneiden. Knoblauch in die Rillen stecken. Honig, Rosmarin und Pfeffer mischen, darüberträufeln.

Brötli

Brötli längs halbieren. Öl mit der Zitronenschale, Zitronensaft und dem beiseitegestellten Rosmarin mischen, würzen. Rosmarinöl auf den Brötli verteilen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Holzschächteli dazulegen.

Backen

Ca. 10 Min. in der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, Käse mit den Brötli und dem Kompott servieren.

GUT ZU WISSEN



Das Rezept findest du hier wieder:

fooby.ch/de/rezepte/23716/