

Melina Kutelas

Professional

Warmer Camembert mit gerösteten Kirschen

Griß di Rezepte

Käse

Obst

Sommer

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Den Ofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Den Camembert auf ein Stück Backpapier legen und im Ofen für ca. 15 Minuten backen. Währenddessen die Kirschen halbieren und entkernen und in einer heißen Pfanne auf mittlerer Stufe gemeinsam mit dem Zucker anrösten.

Die Nüsse grob hacken und in einer separaten Pfanne anrösten. Dann den Honig hinzugeben, diesen schmelzen lassen und gut mit den Nüssen vermischen, dann auskühlen lassen. Den Camembert auf einer Platte servieren, die Kirschen und die Nüsse darüberggeben und mit Thymian garnieren. Dann mit etwas Brot servieren.



ZUTATEN

1 Stk. Camembert (ca. 200 g)

200 g Kirschen, entsteint und halbiert

1 TL Zucker

50 g Walnüsse

1 EL Honig

3 Zweige Thymian

Brot zum Servieren