Nah&Frisch



Melina Kutelas | Professional

Warmer Camembert mit gerösteten Kirschen

Griaß 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 darübergeben 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