



OFEN-CAMEMBERT MIT BROMBEEREN

Zutaten:

Für 1-2 Portionen:

Für den Camembert:

1 Camembert
(im Holzschälchen)
1 EL Honig
2 Stängel Thymian
80 g Brombeeren

Für die karamellisierten Walnüsse:

1 Handvoll Walnüsse
1 TL Honig

Ausserdem:

1/2 Ciabatta

Zubereitung:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze (180 Grad Umluft) vorheizen.

Die Brombeeren waschen und vorsichtig trocken tupfen. Den Thymian ebenfalls waschen, trockentupfen und die Blätter abzupfen.

Die Walnüsse mit dem Honig in einer Pfanne goldbraun karamellisieren.

Den Camembert auf ein mit Backpapier belegtes Blech stellen und für 10 Minuten

im Ofen backen. Alternativ kann man den Camembert auch in einer kleinen Auflaufform backen.

Den Camembert aus dem Ofen nehmen und rautenförmig einschneiden. Mit Thymian und Brombeeren belegen. Mit Honig beträufeln und weitere 5 Minuten goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen und mit den Walnüssen garnieren. Das Ciabatta in Scheiben schneiden und dazu reichen.

Unser Genuss-Tipp: Dazu passt ein leichter Wildkräuter-Salat