

Ofenkäse

mit Früchten



TIPP

Für den fruchtigen Geschmack: Weintrauben, Beeren und Birnen bieten sich als Variationen an.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

4 Feigen
1 Camembert
½ Bund Rosmarin
200 g Brombeeren
50 g Walnüsse
2 EL Butter
2 EL Honig
Salz
Pfeffer
-
Brot zum
Dippen

ZUBEREITUNG:

1. Zunächst den Ofen auf 220°C Umluft vorheizen.
2. Den Camembert trapezförmig einritzen und zusammen mit Butter in einer ofenfesten Pfanne mit der Schnittfläche nach unten für 1-2 Minuten scharf anbraten.
3. In der Zwischenzeit die Feigen vierteln und Rosmarinnadeln abzupfen.
4. Den Weichkäse wenden und ringsherum Brombeeren, Feigen, Walnüsse (ganz

oder leicht zerbrochen), Rosmarin in der Pfanne verteilen – kurz durch die geschmolzene Butter schwenken.

5. Alles mit Honig beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen und für 5-6 Minuten im Ofen goldbraun backen.

5. Mit ein paar Scheiben Baguette oder Brot zum Dippen servieren.