

Zucchini- Camembert- Päckchen



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

400 g Camembert
4 Rosmarinzwige
2 Zucchini
½ Zitrone
2–3 EL Olivenöl
1 EL Honig
Salz
Pfeffer
–
100 g Cocktailtomaten
200 ml milde Salsa

ZUBEREITUNG:

1. Den Camembert in etwa 8 gleich große Stücke teilen und die Zucchini mit dem Gemüsehobel der Länge nach in dünne Scheiben hobeln.
2. Anschließend die Zucchinistreifen über Kreuz legen und ein Camembertstück in der Mitte platzieren – mit den übrigen Stücken wiederholen.
3. Dann je einen Tropfen Honig auf den Käse geben und mit Pfeffer und Rosmarinadeln würzen.
4. Im Anschluss die Enden der Zucchinscheiben um den Käse klappen und mit Zahnstochern fixieren, sodass ein kleines Päckchen entsteht – mit den übrigen Stücken wiederholen.
5. Alle Päckchen mit Salz und ein paar Spritzern Zitronensaft ringsherum würzen und für 5–6 Minuten ringsherum grillen.
6. In der Zwischenzeit die Cocktailtomaten klein hacken, mit der milden Salsa mischen und dazu servieren.