



Camembert mit Pfirsich

Zutaten:

2 Camembert
2 Pfirsiche / Nektarinen
Brot, Spargel
Honig, Limette
Butter, Knoblauch
Kräuter / Petersilie
Kirschtomaten
Perlzwiebeln
Creme Fraiche
Pinienkerne
Salz & Pfeffer
Öl



Backofen: 190°C - 10 Minuten

Zubereitung:

Brotscheiben mit Butter bestreichen und mit gehackten Knoblauchzehen in einer vorgeheizten Pfanne von beiden Seiten anrösten.

Die Pfirsiche (oder alternativ Nektarinen) in Spalten schneiden. Die Enden des grünen Spargel abschneiden und anschließend in kleine Scheiben hacken. Tomaten vierteln und Perlzwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden.

Wenn das Brot fertig geröstet ist, herausnehmen und in der selben Pfanne die Perlzwiebeln, Pfirsichspalten und Spargel mit Butter anbraten. Die Pinienkerne mit anrösten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Nach kurzer Zeit die Tomaten hinzugeben. Die Masse mit Honig glasieren und mit Limette abschmecken.

Mit dem Löffel in den oberen Deckel des Camembert ein Loch ausheben oder die Ecken mit einem Messer aufschneiden und das Innere freilegen. Den Camembert mit dem Gemüse befüllen und in den vorgeheizten Ofen geben, bei 190 Grad Umluft für circa 10 Minuten.

Anrichten und mit gerösteten Pinienkernen servieren. Guten Appetit!



FRANKEN
FERNSEHEN