

# Gebackener Camembert

## ZUTATEN

### CHUTNEY

- 200 g frische Cranberrys (ersatzweise tiefgekühlt)
- 1 rote Zwiebel
- 3 EL Rapsöl
- 2 EL flüssiger Honig
- 180 ml Apfelsaft
- 1 TL Speisestärke
- Salz, Pfeffer

### BROTE

- 4 Scheiben Frühstücksspeck
- 4 Scheiben Bauernbrot
- 4 kleine Camemberts (à ca. 100 g)

## ZUBEREITUNG

- Für das Chutney Cranberrys waschen und abtropfen lassen. Zwiebel schälen und fein würfeln. 1 EL Öl in einem Top erhitzen und die Zwiebel glasig dünsten.
- Cranberrys und 1 EL Honig hinzufügen. Mit 150 ml Apfelsaft ablöschen. Aufkochen und so lange köcheln, bis die Cranberrys aufplatzen. Stärke mit restlichem Saft glattrühren und hinzugeben. Weitere 2 Minuten köcheln, dabei regelmäßig umrühren. Chutney mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken. Abkühlen lassen.



**ULRIKE HAGER**

Redaktion und Beratung

## ANGABEN

Arbeitszeit	ca. 30 Min.
Schwierigkeitsgrad	einfach
Portionen	4



# Gebackener Camembert

## ZUBEREITUNG

- Restliche 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Speck hinzugeben und ca. 3 Minuten knusprig braten. Den Speck dabei regelmäßig wenden. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.
- Nüsse im Bratfett 2 Minuten rösten. 1 TL Honig unterrühren und leicht karamellisieren. Auf Backpapier verteilen und auskühlen lassen.
- Backofen auf 200° Ober- und Unterhitze vorheizen (Umluft 180°). Brotscheiben toasten und anschließend quer halbieren. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Camemberts ebenfalls halbieren und auf die Brotscheiben verteilen. Im vorgeheizten Ofen ca. 12 Minuten backen.
- Brot aus dem Ofen nehmen und mit Chutney und Nüssen auf Tellern anrichten. Speck in Stücke brechen und darüber verteilen.



## ULRIKE HAGER

Redaktion und Beratung

## ANGABEN

Arbeitszeit	ca. 30 Min.
Schwierigkeitsgrad	einfach
Portionen	4

