

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

