



## Back-Camembert

Schritte: 3

Schwierigkeitsgrad: Leicht

### Zutaten

1 Portion

- |        |                     |        |                         |
|--------|---------------------|--------|-------------------------|
| 1      | Camembert (250g)    | 1 Hdv. | Mandeln (oder Walnüsse) |
| 1 Hdv. | Pistazien           | 2 EL   | Feigensenf (Marmelade)  |
| 5      | getrocknete Datteln |        |                         |

### Zubereitung

#### Zubereitung für 1 Kastenform

1. Den Camembert in 6 - 8 Ecken schneiden und dabei am Stück lassen.
2. Die Datteln vierteln und mit den Nüssen und dem Feigensenf mischen.
3. Auf den Käse geben und im Ofen bei 180°C für 10- 15 Minuten backen.