



Gebackener Camembert mit Trauben

Schritte: 6

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

2 Portionen

150 g	Weintrauben, kernlos	3 Stiele	Thymian
50 g	Walnüsse	200 g	Camembert
4 EL	Olivenöl	1 EL	Honig, flüssig
1 TL	Salz	1 TL	Pfeffer
1	Baguette		

Zubereitung

Zubereitung

1. Trauben waschen und abtropfen lassen. Währenddessen den Backofen vorheizen (225 °C Ober-/Unterhitze, 200 °C Umluft).
2. Walnüsse grob hacken und die Thymianstiele abbrausen und trocken schütteln.
3. Den Camembert mittig in eine Auflaufform geben und die Trauben drumherum verteilen.
4. Thymian, Walnüsse, Olivenöl und Honig darübergeben und 12 – 15 Minuten auf mittlerer Schiene im Ofen backen.
5. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und verrühren.
6. Frisches Baguette in Scheiben schneiden und dazu servieren.

Viele weitere Rezepte bei Selgros entdecken

Wir haben für dich eine große Auswahl an Koch-, Back- und Grill-Rezepten zusammengestellt. Du kannst in unserer Rezeptsuche ganz einfach nach Schlagwörtern wie beispielsweise Hauptkomponenten oder bestimmten Zutaten suchen. Oder du lässt dich von unseren Kategorien inspirieren.

Hier findest du unter Rezept Typ alles - von alkoholfreien Cocktails, Burger, Fleischgerichten, Beilagen, Gebäck, Pasta, Salaten bis hin zu vegetarischen Gerichten. Einfach die gewünschte Kategorie anklicken und du kannst aus einer Vielzahl toller Rezepte auswählen.

Zudem findest du hier auch alle Rezepte, die wir in unseren aktuellen Angeboten haben. Ebenso bieten wir saisonale Rezepte wie Spargel- oder Erdbeerrezepte, Grill-Rezepte, Gerichte aus der herbstlichen Küche wie Flammkuchen oder Aufläufe. Unsere Rezeptwelt wird ständig um weitere tolle Gerichte und Kochideen erweitert. Es lohnt sich regelmäßig auf unserer Rezeptseite vorbeizuschauen. Wir wünschen dir viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen.

WEITERE REZEPTE ENTDECKEN