



GEBACKENER CAMEMBERT MIT TOMATEN UND PFIRSICH

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

300 g Camembert (1 Stück)
300 g bunte Tomaten
2 Pfirsiche
2 EL Honig
3 EL Olivenöl

2 EL Pinienkerne
Balsamico Creme
Salz & Pfeffer
Thymian
Oregano

ZUBEREITUNG

Ofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Camembert kreuzweise einritzen, mit 1 EL Öl bestreichen und in eine Auflaufform legen.

10 Minuten backen. Tomaten vierteln, Pfirsiche würfeln und in eine Schüssel geben. Mit Honig, 2 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer, Thymian und Oregano vermengen.

Den Camembert aus dem Ofen holen, Tomatenmischung darauf geben und 10 - 15 Minuten weiter backen. Pinienkerne ohne Öl in einer Pfanne anrösten.

Den Camembert aus dem Ofen nehmen, mit Pinienkernen bestreuen, Balsamico Creme darauf geben und servieren.

Guten Appetit!

LEVEL
leicht

ZUBEREITUNGZEIT
ca. 35 Min.

ERNÄHRUNGSHINWEIS
glutenfrei