



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

ANTIPASTI-KRANZ MIT GEBACKENEM CAMEMBERT



HAUPTZUTAT

Milchprodukte

ZUBEREITUNGSZEIT

Unter 1 Stunde

PORTIONEN

4

ZUTATEN

Für den Camembert:

- 250 g Camembert rund
- 4 EL (60 ml) Honig
- Eine großzügige Prise Meersalzflocken

Für den Kranz:

- 2 rote Zwiebeln, in dünne Scheiben geschnitten
- Saft von 1 Zitrone
- 2 junge Kürbisse, mit einem Sparschäler gehobelt
- 2 Stangen Staudensellerie, gehobelt, Blätter aufbewahrt

- 15 ml Olivenöl
- 2 EL (30 ml) gehackter Rosmarin
- Meersalz
- 12 Mini-Fladenbrote
- 100 g Kochschinken
- 100 g Salami
- 100 g Babyspinat

ZUBEREITUNG

- 1) Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Oberseite des Käses einritzen.
- 2) In die Le Creuset Ofenkäse-Form geben und mit Honig beträufeln.
- 3) Mit dem Deckel abdecken und 10 Minuten backen, dann den Deckel abnehmen und den Grill einschalten.
- 4) 4-5 Minuten grillen, bis er weich und lecker ist.
- 5) Warm servieren, umgeben von einem festlichen Antipasti-Kranz.
- 6) So machen Sie den Kranz:
- 7) Bereiten Sie die eingelegte Zwiebel vor, indem Sie sie schälen, in dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben.
- 8) Eine großzügige Prise Meersalzflocken und den Saft von 1 Zitrone hinzugeben.
- 9) Mit den Fingern einreiben und 10 Minuten ruhen lassen.



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

- 10) Den Staudensellerie und die Kürbisse schälen und in eine Schüssel mit Eiswasser geben.
- 11) Das Gemüse nach dem Braten beiseitestellen.
- 12) Eine Bratpfanne mit einem Tropfen Olivenöl erhitzen und Rosmarin und Salz dazugeben.
- 13) Das Fladenbrot in das duftende Öl geben und goldbraun braten.
- 14) Das vorbereitete Gemüse, den Schinken, die Salami und die Fladenbrote auf der ovalen Servierplatte von Le Creuset anrichten.
- 15) Die Ofenkäse-Form in die Mitte des Tellers legen.
- 16) Mit Sellerieblättern und Babyspinat garnieren.
- 17) Mit gekühltem Weißwein servieren.

Copyright Bild/Rezept © 2022 Le Creuset
www.lecreuset.com