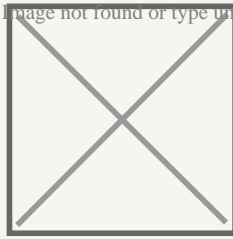


Image not found or type unknown



BACK-CAMEMBERT MIT AVOCADO-TOMATEN-SALSA

ZUBEREITUNG

Zubereitungszeit: 20 Min.

1. Kabanossi in Scheiben schneiden. Lauchzwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden.
2. Alpenhain Back-Camembert in kleinere Stücke teilen und die Hälfte davon in 4 kleine Auflaufförmchen verteilen.
3. Kabanossi und Lauchzwiebeln darauflegen und mit dem restlichen Alpenhain Back-Camembert bedecken.
4. Die Förmchen im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200° C/ Umluft: 175° C/ Gas: laut Herstellerangaben) ca. 10-12 Minuten backen.
5. **Für die Salsa:** In der Zwischenzeit Avocado halbieren, Kern entfernen, Fruchtfleisch aus der Schale lösen und fein würfeln. Tomaten waschen, putzen und ebenfalls fein würfeln. Koriander waschen, trocken schütteln und bis auf etwas zum Garnieren fein hacken. Vorbereitete Zutaten in einer Schüssel vermengen, Zitronensaft dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und vermengen.
6. Förmchen aus dem Ofen nehmen, Salsa darüber verteilen und mit dem restlichen Koriander garnieren.

ZUTATEN

4

150 g	Kabanossi
3	Lauchzwiebeln
6 Stück (à 75 g)	Alpenhain Back-Camembert

Für die Salsa:

1	Avocado
125 g	Kirschtomaten
1 Handvoll	Koriander
1/2	Zitrone (Saft)
	Salz, Pfeffer