



CREAMY CAMEMBERT CREME POPS

ZUBEREITUNG

Zubereitungszeit: 45 Min.

1. Schnittlauch und Petersilie waschen, Schnittlauch in feine Röllchen schneiden, Petersilie hacken. Kresse vom Beet schneiden. Kräuter mischen. Alpenhain Camembert Creme glattrühren. Die Hälfte der Kräuter zugeben und verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zugedeckt kaltstellen.
2. In der Zwischenzeit Walnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten. Herausnehmen und auskühlen lassen. Cranberrys grob hacken, mit Walnüssen und den übrigen Kräutern mischen.
3. Alpenhain Camembert Creme-Mix zu 12 gleichgroßen Bällchen formen. Bällchen im Nuss-Mix wälzen und anrichten. Je 1 Salzstange hineinstecken. Dazu schmeckt Baguette oder Schwarzbrot.



ZUTATEN

12

8 Halme	Schnittlauch
3 Stiele	Petersilie
1/2 Beet	Kresse
375 g	Alpenhain Camembert Creme Natur
	Salz
	Pfeffer
100 g	Walnüsse
100 g	getrocknete Cranberrys
12 Stück	Salzstangen