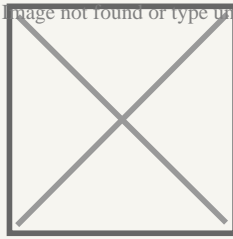


Image not found or type unknown



GRILL CAMEMBERT AUF TOMATEN-BROT-SALAT

ZUBEREITUNG

Zubereitungszeit: 20 Min.

1. Baguette in Würfel schneiden. Mit 2 EL Olivenöl in einer Pfanne rösten.
2. Alpenhain Grill Camembert nach Packungsanweisung zubereiten.
3. Währenddessen Cocktailtomaten waschen, halbieren und den Strunk-Ansatz entfernen. Die halbe rote Zwiebel schälen und in Streifen schneiden.
4. Jetzt Tomaten und rote Zwiebelstreifen mit dem restlichen Olivenöl, Salz und Pfeffer marinieren.
5. Tomatensalat auf einem Teller anrichten, Basilikumblätter und die gerösteten Brotwürfel darüber streuen.
6. Fertigen Alpenhain Grill Camembert daraufsetzen.

ZUTATEN

4

1/2	Baguette
8 EL	Olivenöl
4 Stück (à 100g)	Alpenhain Grill Camembert
4 Rispen	bunte Cocktailtomaten
1	kleine rote Zwiebel
	Salz, Pfeffer
1 Bund	Basilikumblätter