



## BACK-CAMEMBERT MIT COLE SLAW

### ZUBEREITUNG

Zubereitungszeit: 45 Min.

1. Lauchzwiebel und Schnittlauch abwaschen und klein schneiden.
2. **Für den Coleslaw-Salat:** Weißkohl in feine Streifen schneiden und in einer Schüssel mit einer großzügigen Prise Salz und dem Rohrzucker vermischen. Dann 15-20 Minuten ziehen lassen.
3. **Für das Dressing:** In der Zwischenzeit Milch mit einer Prise Salz in einen hohen Becher geben und mit Pürierstab kurz mixen. Öl tröpfchenweise bei laufendem Pürierstab zur Milch dazugeben. Joghurt, eine Prise Salz und Pfeffer sowie den Essig mit einrühren. Karotte grob raspeln und mit den Weißkohlstreifen und dem Saft einer Zitrone vermischen. Das Dressing dazugeben und alles gut miteinander vermengen.
4. Alpenhain Back-Camembert nach Packungsanweisung zubereiten.

Mit den Beilagen anrichten sowie mit Preiselbeeren, Walnusskernen, Lauchzwiebeln und Schnittlauch garnieren.



### ZUTATEN

4

1	Lauchzwiebel
4 TL	Schnittlauch
4 Stück (à 75g)	Alpenhain Back-Camembert
50 g	Preiselbeeren (nach Belieben auch mehr)
40 g	Walnusskerne

#### Für den Coleslaw-Salat:

1/4 Kopf	Weißkohl
	Salz, Pfeffer
	brauner Rohrzucker
75 ml	Milch
8 EL	Öl
1 Becher	stichfester Joghurt
1 EL	Essig
1	Karotte
1	Zitrone (Saft)