



GRILL CAMEMBERT MIT GRILLGEMÜSE

ZUBEREITUNG

Zubereitungszeit: 45 Min.

1. Gemüse putzen, waschen und grob würfeln.
2. Knoblauchzehe kleinschneiden.
3. Weiße Riesenbohnen abwaschen und abtropfen lassen.
4. Das Gemüse ohne die Bohnen in Olivenöl anrösten. Je nach Geschmack mit dem kleingeschnittenen Knoblauch abschmecken.
5. In der Zwischenzeit Alpenhain Grill Camembert nach Packungsanweisung zubereiten.
6. Das angebratene Gemüse mit Pesto Rosso abschmecken und nach Geschmack salzen und pfeffern.
7. Danach die weißen Bohnen und die Kalamata-Oliven dazu geben.
8. Das Ganze kurz weiter braten, bis alles noch bissfest ist.
9. Gemüse anrichten, mit frischem Thymian bestreuen und den fertigen Alpenhain Grill Camembert darauf setzen.

Dazu Pizzabrote reichen.



ZUTATEN

4

1/2	rote Paprika
1/2	gelbe Paprika
1	Aubergine
1	Zucchini
2	Knoblauchzehen
1 Dose	weiße Riesenbohnen
4 EL	Olivenöl
4 Stück (à 100g)	Alpenhain Grill Camembert
2 EL	Pesto Rosso
	Salz, Pfeffer
20	Kalamata-Oliven
2	Pizzabrote
	etwas frischer Thymian