



# Camembert Creme Brot mit Frühlingsgemüse

## Zutaten für 4 Personen

- 1 Stück Karotte
- 1/2 Bund Radieschen
- 2 Knoblauchzehen
- 4 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- 10 g Dill, frisch
- 10 g Basilikum, frisch
- 10 g Petersilie, frisch
- 200 g Körnerbrot
- 160 g Alpenhain Camembert Creme Natur

## Zubereitung

1. Backofen auf 190° C Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Karotte waschen oder schälen, längs halbieren und in dünne Streifen schneiden.
3. Radieschen waschen, Grün entfernen und vierteln oder achteln.
4. Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden.
5. Karotten, Radieschen und Knoblauch mit Olivenöl mischen, mit Salz und Pfeffer würzen und im Ofen ca. 20-25 Min. backen.
6. Dill und Petersilie waschen und trocken schütteln.
7. Basilikum waschen und abtropfen lassen.
8. In einem Mixer Kräuter und restliches Olivenöl mixen, bis ein grünes Kräuteröl entsteht. Mit Salz würzen.
9. Brotscheiben mit der Alpenhain Camembert Creme Natur bestreichen.
10. Brotscheiben mit gebackenem Frühlingsgemüse belegen, mit Kräuteröl beträufeln und nach Belieben mit mehr Salz und Pfeffer garnieren.