



## STULLEN MIT CAMEMBERT CREME

### ZUBEREITUNG

Zubereitungszeit: 10 Min.

1. Pinienkerne rösten.
2. Brot mit Camembert Creme bestreichen und mit Physalis und Blaubeeren sowie Granatapfel belegen.
3. Geröstete Pinienkerne über belegtes Brot streuen und mit dem Abrieb einer Zitrone verfeinern



### ZUTATEN

10

100 g	Pinienkerne
10 Scheiben	Brot
250 g	Camembert Creme
2 Packungen	Physalis
1 Schale	Blaubeeren
1	Granatapfel
1	Zitrone