



## *Mini Back-Camembert auf Creme-Blattspinat mit Tomatenwürfel und Knoblauchbrot*



### *Zubereitung*

#### *Backofen:*

*200 °C*

*ca. 6 – 7 Minuten*

#### *Zubereitung*

#### *Fritteuse:*

*170 °C*

*ca. 1- 1½ Minuten*

#### *Zubereitung*

#### *Pfanne:*

*mittlere Hitze*

*ca. 4 Minuten*

### **Zutaten:**

- 300 g Blattspinat
- 1 große Tomate
- 2 TL Butter
- 0,2 l Sahne
- ½ Zehe Knoblauch
- ¼ Zwiebel
- 40 g Kräuterbutter
- ½ Stange Baguette
- 2 Pack. Back-Camembert Minis
- Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuss

### **Zubereitung:**

1. Blattspinat auftauen und grob hacken.
2. Gehackte Zwiebeln und Knoblauchwürfel in Butter andünsten.
3. Spinat hinzugeben und fertig dünsten
4. Sahne dazugeben und leicht köcheln lassen.
5. Mit Salz, Pfeffer, und etwas Muskatnuss abschmecken
6. Ganz zum Schluss kleine Tomatenwürfel mit unterheben.
7. Mini Back-Camembert zubereiten und auf den Spinat auf einen Teller anrichten.
8. Zwischendurch Baguette in Scheiben schneiden und mit Kräuterbutter bestreichen.
9. Im Ofen kurz rösten und alles zusammen heiß servieren.

Die Zutaten sind für 2 Personen gerechnet