



Back-Camembert mit Rote Beete und Apfelstreifen



Zubereitung

Backofen:

220 °C

ca. 8 – 10 min

Zubereitung

Fritteuse:

160 °C

ca. 2 – 3 Minuten

Zubereitung

Pfanne:

mittlere Hitze

ca. 3 – 4 Minuten

Zutaten:

- ½ Glas Rote Beete
- 2 Äpfel
- 1 Pack. Back-Camembert
- Vollkorntoast

Zubereitung:

1. Die Rote Beete anrichten.
2. Die Äpfel schälen und entkernen. Anschließend erst in Scheiben, dann in Streifen schneiden.
3. Den Back-Camembert nach Anleitung zubereiten.
4. Den fertigen Back-Camembert anrichten und die Apfelstreifen darauf streuen.
Reichen Sie dazu Vollkorntoast.

Die Zutaten sind für 2 Personen gerechnet