



Gratinierter Back-Camembert mit Wildpreiselbeeren



Zubereitung

Backofen:

220 °C

ca. 8 – 10 Minuten

Zubereitung

Fritteuse:

160 °C

ca. 2 – 3 Minuten

Zubereitung

Pfanne:

mittlere Hitze

ca. 3 – 4 Minuten

Zutaten:

- 4 Birnenhälften
- 4 Scheiben Camembert
- 300 g Back-Camembert
- 100 g Wildpreiselbeeren

Zubereitung:

1. Die vier Birnenhälften in Fächer schneiden.
2. Back-Camembert nach Anleitung zubereiten.
3. Die Birnen auf den fertig gebackenen Camembert legen.
4. Alles mit einer Scheibe Camembert überbacken.
5. Wildpreiselbeeren darüber geben.

Die Zutaten sind für 2 Personen gerechnet