



Grill Camembert auf Tomaten-Brot-Salat



*Zubereitung Grill:
Von beiden Seiten
2-3 mal mit der
Gabel einstechen
5 - 12 Minuten bei
mehrfachem Wenden
Zubereitung Pfanne:
Von beiden Seiten
2-3 mal mit der
Gabel einstechen
bei mittlerer Hitze
8 - 10 Minuten bei
mehrfachem Wenden*

Zutaten:

- 1 Pack ALPENHAIN Grill Camembert
- ¼ Baguette
- 1 Schale Bunte kleine Cocktailtomaten
- ½ Kleine rote Zwiebelstreifen
- 1 Bd Basilikumblätter
- 4 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

1. Baguette in Würfelschnitten.
2. Mit zwei EL Olivenöl in einer Pfanne rösten
3. Cocktailtomaten waschen und mit einem Küchenpapier trocknen
4. Die Tomaten halbieren und den Strunk Ansatz entfernen
5. Währenddessen den ALPENHAIN Grill Camembert nach Anleitung zubereiten
6. Jetzt die Tomaten und rote Zwiebelstreifen mit dem restlichen Olivenöl Salz und Pfeffer marinieren
7. Den Tomatensalat auf einem Teller anrichten, Basilikumblätter und die gerösteten Brotwürfel darüber streuen
8. Auf alles den fertigen ALPENHAIN Grill Camembert setzen

Die Zutaten sind für 2 Personen gerechnet