



## Grill Camembert mit mediterranem Gemüse



*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 Paprika, rot und gelb
- ½ Aubergine
- ½ Zucchini
- ¼ Ds Weiße Riesen-Bohnen
- 10 St Kalamataoliven
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Pesto Rosso
- 1 Zehe Knoblauch
- etwas Thymian, Salz und Pfeffer
- 1 Pizzabrot

### Zubereitung:

1. Gemüse putzen, waschen und grob in Würfel schneiden.
2. Weiße Riesen-Bohnen abwaschen und abtropfen lassen
3. Das Gemüse ohne den Bohnen in Olivenöl anrosten, wer mag mit den kleingeschnittenen Knoblauch
4. Währenddessen den ALPENHAIN Grill Camembert nach Anleitung zubereiten
5. Das angebratene Gemüse mit Pesto Rosso abschmecken eventuell noch salzen und pfeffern
6. Danach die weißen Bohnen und Oliven dazu geben und kurz weiter braten, so das alles noch bissfest ist
7. Anrichten und mit frischen Thymian bestreuen und den fertigen Käse darauf setzen.
8. Dazu Pizzabrot reichen

Die Zutaten sind für 2 Personen gerechnet