



## Camembert im Brotlaib

Hauptgericht

### ZUTATEN

1 kleines rundes Brot  
250 g Heinrichsthaler  
Königlicher Camembert  
60 g geschmolzene Butter  
1 Knoblauchzehe  
Kräutermischung  
Salz und Pfeffer

### ZUBEREITUNG

Einen Brotdeckel im oberen Drittel des Brotes abschneiden. Brot aushöhlen (ca. 2 cm Rand lassen und nicht in den Boden stechen). Das Brotinnere zum Dippen in Streifen schneiden.

Butter zerlassen und mit Knoblauch und Kräutern mischen. Anschließend im Brot und auf dem Deckel gleichmäßig verteilen. Brotdeckel kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Die Käserinde des Heinrichsthaler Camemberts oben herum aufschneiden. Den Camembert mit der ‚offenen‘ Seite nach oben in den KäselaiB legen. Das Brot zuklappen und ca. 15 Minuten backen.

Wer möchte kann natürlich auch das Brot selber machen!

### ZUBEREITUNGS- ZEIT

ca. 40 min

### SCHWIERIGKEITS- GRAD

Einfach

*guten  
appetit!*