



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 Käselaub 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!*