



Camembert mit Bacon ummantelt

Hauptspeise

ZUTATEN

600 g Heinrichsthaler Camembert
16 Scheiben Bacon,
150g Cranberry,
150g Kirschen,
50 ml Balsamico,
4 dicke Scheiben Brot,
50 g Rosmarin,
50g Walnüsse

ZUBEREITUNG

Die Bacon-Scheiben nehmen und um den Camembert wickeln.

Dann die Cranberrys einweichen, anschließend mit den Kirschen erhitzen und in einem Topf mit Balsamico ablöschen.

Die Brotscheiben in einer Pfanne oder auf dem Grill anrösten. Zuletzt Cranberrys, Camembert, Walnüsse und Brotscheiben auf einem Teller anrichten und servieren - schmecken lassen!



ZUBEREITUNG

ca. 30 min