WUNDERDRESSING HIMBEERE

Ofen-Camembert mit Kräutersalat und Himbeeren

Käse · Vegetarisch · Vorspeise

FÜR 2 Portionen ZEIT 25 Minuten



Zutaten

- 1 Camembert (ca. 250 g)
- ½ Baguette (ca. 125 g)
- 60 g Kräutersalat (Blattsalat-Kräuter-Mischung)
- 125 g Himbeeren
- 3 EL Wunderdressing Himbeere

Extra: Auch hervorragend als kleine Bistro-Vorspeise.

Zubereitung

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Camembert aus der Verpackung nehmen, in eine kleine ofenfeste Form legen und die Rinde oben mit einem scharfen Messer kreuzweise einritzen.
2. Camembert im Ofen 15–20 Minuten backen, bis er innen flüssig ist. Baguette in Scheiben schneiden und in den letzten 5 Minuten auf dem Rost mitrösten.
3. Währenddessen Kräutersalat waschen und trocken schleudern. Himbeeren verlesen.
4. Kräutersalat und Himbeeren auf zwei Teller verteilen. Wunderdressing kräftig schütteln und über den Salat träufeln. Den heißen Camembert in der Form dazustellen, die eingeritzte Rinde leicht aufklappen, mit etwas Dressing beträufeln und mit dem Baguette sofort servieren.

DAZU PASST

Wunderdressing HIMBEERE mit Basilikumöl

Dieses Rezept online, alle Sorten und Händler in deiner Nähe:

world-of-wunder.de