

Baguette mit Camembert-Pfeffercreme, Erdbeeren & Minze



Cremig, pfeffrig und erfrischend

Bei heißem Wetter schmecken Köstlichkeiten im Miniformat. Dieses Köstliche-Kleinigkeiten-Prinzip wird in heißen Ländern wie Spanien als Tapas, im östlichen Mittelmeerraum als Mezza bezeichnet.

Und weil das so gut ankommt, haben wir heute eine einfache heimische Variante ausprobiert: **Baguette mit Camembert-Pfeffercreme, Erdbeeren & Minze**

Zutaten

- 16 Baguettescheiben
- Ca. 4-6 Erdbeeren, geviertelt
- 16 kleine Minzeblätter
- 150 g Camembert
- 100 g Frischkäse
- Salz und Pfeffer
- Abrieb einer ½ Bio-Zitrone

Zubereitung

Den Camembert grob würfeln und in einer Schale im Ofen bei 60°C ca. 15 Minuten erwärmen. Dann mit Frischkäse zu einer Paste zerdrücken. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. Auf

Baguettescheiben streichen oder aufspritzen. Mit Erdbeervierteln, Zitronenabrieb und Minzblättern dekorieren.