

Gegrillter Camembert mit Schwarzwälder Tannenhonig, Nüssen und Winterpostelein



Zutaten:

Für 2 Personen:

- 1 reifer Camembert, groß (150 -200 g)
- 2 EL Honig (z.B. Schwarzwälder Tannenhonig)
- 1 Handvoll gemischte Nüsse, z.B. Walnüsse, Haselnüsse, Sonnenblumenkern, Kürbiskerne
- 3-4 Salatblättter
- 50 g Winterpostelein
- Essig, Öl, Salz, Pfeffer, Senf für ein Salatdressing
- Brot zum Servieren



Wer möchte: eingemachte Preiselbeeren zum Servieren

Zubereitung

Den Käse in eine ofenfeste Form legen und in den kalten Ofen geben.

Den Ofen auf Umluftgrill (230°C) stellen. Käse ca. 8-12 Minuten grillen, bis sich einige Stellen goldbraun färben.

Die Nüsse in einer Pfanne (mit 1 EL Öl) 2-3 Minuten rösten. Dann beiseitestellen.

Aus Essig, Öl, Salz, Pfeffer, Senf ein Salatdressing mischen. Tipp: Das Salz zuerst mit dem Essig mischen, dann löst er sich besser auf.

Die Salatblätter und das Postelein auf einem Teller anrichten und mit Dressing beträufeln. Anschließend den Käse mittig platzieren. Geröstete Nüsse auf den Käse streuen und alles mit Honig gut beträufeln. Mit Brot und eventuell Preiselbeermarmelade servieren.