

Gegrillter Camembert

Zutaten | 4 Portionen

1 TL	Rapsöl
2	Camembert
4 Zweige	Thymian
2 EL	Walnüsse
2 EL	Honig

Zubereitungszeit: 30 Min.

- Ein ausreichend großes Stück Backpapier mit Öl bepinseln und den Camembert mittig darauflegen.
- Thymian waschen, die Blättchen abzupfen und auf den Camembert streuen.
- Walnüsse hacken und ebenfalls auf dem Käse verteilen.
- Die Enden des Backpapiers zusammenfassen und mit Küchengarn festbinden, so dass ein Päckchen entsteht. Das Camembert-Päckchen auf ein Stück Alufolie oder eine Grillschale legen und auf dem heißen Grill ca. 15 Minuten grillen.
- Anschließend öffnen und Honig darüber träufeln. Dazu schmeckt ein fruchtiges Preiselbeer-Chutney.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von ca. 100 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
325 kcal	23,8 g	11,4 g	16,8 g	409 mg