Backcamembert mit Thymianhonig

Zeit gesamt 25min

Zubereitungszeit 10min

Schwierigkeit Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Coulommiers de Caractére	700 g
Thymian, frisch	10 g
Honig	1 TL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Cornichons	100 g
Baguette	2 St.

Zubereitung

Küchenutensilien

kleine Auflaufform, Backpapier

1. Weichkäse zum Temperieren aus dem Kühlschrank nehmen. Ofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

2. Backpapierstücke (jeweils ca. 40 x 40 cm) dünn mit Butter einreiben. Käse darin eingewickelt in einer Auflaufform ca. 10 Min. im Ofen backen.

3. Derweil Thymian waschen, trocken schütteln, Blättchen abstreifen und fein hacken. Form aus dem Ofen nehmen, Käsepäckchen öffnen und rautenförmig einschneiden. Mit Honig beträufeln, salzen und pfeffern. Thymian darüberstreuen und geöffnet im Ofen weitere ca. 10 Min. goldbraun fertig backen.

4. Backcamembert mit Thymian aus dem Ofen nehmen und sofort mit Cornichons und Baguette servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	730 kcal
Kohlenhydrate	42 g
Eiweiß	42 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	44 g