

## Gegrillter Camembert mit Schwarzwälder Tannenhonig, Nüssen und Winterpostelein



### Winter Highlights...

Winterpostelein gehört zu den heimischen Wintersalaten. Jetzt in der kalten Jahreszeit, bereichert er den regionalen Speiseplan und ist eine wunderbare Alternative zu Feldsalat. Winterpostelein wird gern jung geerntet. In diesem Stadium sind die Blätter noch sehr zart und schmecken ähnlich dem Feldsalat. Dann kommt der frische, etwas säuerliche Geschmack am besten zur Geltung. Neben den Blättern kann man aber auch die Stängel und Blüten roh verzehren. Die langen Stiele vom Postelein können in den morgendlichen Smoothie mit Apfelsaft oder in Salatdressings gemixt werden.

Im Vergleich zu Feldsalat hat er den Vorteil, dass man ihn nicht umständlich von Sand oder Erde befreien muss! Außerdem schmeckt er vielen Kinder, die die Blätter so gerne auf ihr Butterbrot legen. Extra saftig, extra grün, extra knackig...und dazu noch ein heimischer, gegrillter Camembert mit Honig und Nüssen. Ein echtes Winter Highlight.

## Hier die Rezeptur für „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.