Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Käsebrot mal anders: Birnengeist-Camembert mit Birnen, Basilikum & Bete-Sprossen

Feines Aromenspiel von Käse & Birne

Ein Käsebrötchen ist eigentlich nichts Besonderes. Unsere Version hat es allerdings in sich. Köstlicher Camembert wird mit hochwertigem Birnengeist veredelt. Auf frischem Brot oder Laugenstangen schmeckt dieser mit frischen Birnen köstlich. So einfach geht Genuss.

Deswegen hier die heutige Rezeptur für „**Birnengeist-Camembert mit Birnen, Basilikum & Bete-Sprossen“:**

Zutaten

- 200 g Camembert
- 2 cl Birnengeist
- 1 Birne
- 12 Basilikumblätter
- Ca. 20 g zimmerwarme Butter
- Wer möchte: etwas Rote Bete Sprossen
- 4 Laugenstangen
- Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Camembert in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und nebeneinander in eine Auflaufform legen. Mit Birnengeist bepinseln. Mit Klarsichtfolie abdecken und über Nacht durchziehen lassen.

Vor dem Servieren 4 Laugenstangen halbieren, dünn mit weicher Butter bestreichen und pfeffern.

Die Camembert-Scheiben auf der Butter verteilen und alles im Ofen bei 60°C ca. 10 Minuten leicht anschmelzen lassen.

In der Zwischenzeit die Birne in feine Scheiben schneiden.

Laugenstangen aus dem Ofen holen und mit den Birnenscheiben belegen.

Mit Basilikumblättern und Rote Bete-Sprossen garnieren.

Den Laugendeckel aufsetzen und genießen.