Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Baguette mit Camembert-Pfeffercreme, Erdbeeren & Minze

Zutaten:

- 16 Baguettescheiben
- Ca. 4-6 Erdbeeren, geviertelt
- 16 kleine Minzeblätter
- 150 g Camembert
- 100 g Frischkäse
- Salz und Pfeffer
- Abrieb einer ½ Bio-Zitrone

Zubereitung

Den Camembert grob würfeln und in einer Schale im Ofen bei 60°C ca. 15 Minuten erwärmen. Dann mit Frischkäse zu einer Paste zerdrücken. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. Auf Baguettescheiben streichen oder aufspritzen. Mit Erdbeervierteln, Zitronenabrieb und Minzblättern dekorieren.