Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Camembertcreme mit Ofentomaten, Zitronenöl, Berberitzen und Basilikum

Zutaten:

- 200 g Camembert
- 200 g heimischer (Ziegen-)Frischkäse
- 1 TL Honig aus Baden-Württemberg
- 200 g Mini-Tomaten
- Salz, Pfeffer
- Abrieb 1/2 Bio-Zitrone
- etwas Traubenkernöl oder Rapsöl
- 2 EL Berberitzen oder Cranberries
- 4-6 EL Balsamico Essig
- Basilikumblätter zum Servieren

Zubereitung

Die Berberitzen mit heißem Wasser bedecken und 30 Minuten quellen lassen.

Camembert in Würfeln schneiden und in einer Schüssel mit einer Gabel zerdrücken. Dann Ziegenfrischkäse und Honig hinzugeben und verrühren. Im Kühlschrank kühlen.

Die Minitomaten halbieren und mit der Schnittfläche nach oben auf ein Backblech legen, salzen, pfeffern und mit Öl beträufeln. Im Ofen bei 95°C (Umluft) 1-2 Stunden garen. Dann bei ausgeschaltetem Ofen und offener Tür 15 Minuten ausdampfen lassen.

Zum Servieren den Käse auf kleine Teller verteilen. Berberitzen und Tomaten dazu geben.

4 EL Öl mit dem Abrieb 1/2 Zitrone vermischen.

Den Käse und die Tomaten mit Balsamico und Zitronenöl beträufeln und mit Basilikumblättern dekorieren.

Tipp: Dazu schmeckt knuspriges Holzofenbrot oder Baguette.