

Rezept

# Angemachter Camembert

Ein Rezept von Angemachter Camembert, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>300 g</b> reifer Camembert (45 % Fett i. Tr.)	<b>100 g</b> weiche Butter
<b>2</b> Frühlingszwiebeln	<b>2 TL</b> edelsüßes Paprikapulver
1/2 TL rosenscharfes Paprikapulver	Salz
schwarzer Pfeffer	<b>1 EL</b> Cognac (wer mag)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 410 kcal

## Zubereitung

1. Den Camembert entrinden, in Stücke schneiden und mit einer Gabel zerdrücken. Die Butter gründlich untermischen.

---

2. Die Frühlingszwiebeln waschen und putzen. Die hellen Abschnitte fein hacken, die grünen Teile in Röllchen schneiden. Beides unter die Käsecreme mischen. Mit Paprika, wenig Salz, aber reichlich Pfeffer pikant würzen. Nach Belieben noch mit einem Schuss Cognac abschmecken.

---

3. Den angemachten Camembert zugedeckt 2-3 Std. im Kühlschrank ziehen lassen. Rechtzeitig herausnehmen und mit frischen Brezen oder Bauernbrot und Radieschen servieren.