

Rezept

# Camembert-Trauben-Gratin

Ein Rezept von Camembert-Trauben-Gratin, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>350 g</b> grüne und blaue Weintrauben	<b>8</b> Rosmarinnadel
<b>3</b> Eier	Salz
<b>150 g</b> Ricotta	Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss	<b>250 g</b> Camembert
<b>4 EL</b> Pinienkerne	Butter für die Förmchen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 455 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen, die Förmchen fetten. Die Trauben waschen, trocken tupfen und von den Rispen zupfen. Rosmarin waschen, trocknen und fein hacken.
2. Die Eier trennen, die Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen. Die Eigelbe mit Ricotta und Rosmarin verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Den Camembert in Stücke oder dickere Scheiben schneiden.
3. Trauben und Camembert in den Förmchen verteilen. Den Eischnee behutsam unter die Ricottacreme heben. Die Masse auf die Trauben schichten. Mit Pinienkernen bestreuen und im heißen Ofen (Mitte, Umluft 180°) in 25-30 Min. goldbraun backen.