Rezept

Gefüllter Camembert mit Spinat

Ein Rezept von Gefüllter Camembert mit Spinat, am 28.04.2024

Zutaten

- **2** Camembertkäse (je ca. 125 g, Dreiviertelfettstufe bzw. 13 % Fett absolut)
- **1** kleine Chilischote
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- **4 EL** Aceto balsamico
- ofenfeste Form
- **250 g** TK-Blattspinat
- **1** kleine Knoblauchzehe
- Salz
- **300 g** Tomaten
- **50 g** magerer gekochter Schinken

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 356 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 225° (Umluft 200°) vorheizen. Die Camemberts mit einem Teelöffel vorsichtig aushöhlen. Den ausgelösten Käse klein würfeln.

2. Den Spinat in einen Topf geben und unter Rühren bei mittlerer Hitze auftauen lassen. Den Knoblauch schälen und dazupressen. Die Chilischote waschen, putzen, hacken und zum Spinat geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und unter Rühren kochen lassen, bis die Feuchtigkeit verdampft ist.

3. Die Hälfte vom Spinat mit dem gewürfelten Käse mischen und die Mischung in die ausgehöhlten Camemberts geben. In eine ofenfeste Form setzen und im Ofen (Mitte) ca. 10 Min. backen.

4. Inzwischen die Tomaten waschen und in Scheiben schneiden, die Stielansätze dabei entfernen. Auf Tellern auslegen und mit dem Balsamico beträufeln. Den Schinken in Streifen schneiden und mit dem restlichen Spinat dazugeben. Die gebackenen Camemberts in die Mitte setzen.