

Rezept

Camembert-Brötchen

Ein Rezept von Camembert-Brötchen, am 09.06.2026

Zutaten

- | | |
|--|----------------------------------|
| 2 kleine Salatblätter | 2 Kirschtomaten |
| 50 g runder Camembert (30 % Fett i.Tr.) | 1 rundes Vollkornbrötchen |
| Pfeffer/Thymian zum Garnieren | 1 TL Olivenöl |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 PERSON | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 245 kcal

Zubereitung

1. Die Salatblätter oder den Rucola und die Tomaten waschen und trockentupfen. Tomaten in Scheiben schneiden. Camembert quer in zwei Scheiben teilen.

2. Das Brötchen quer halbieren. Auf die Hälften jeweils Salat legen, darauf den Käse, obenauf die Tomatenscheiben anrichten. Leicht pfeffern und mit etwas Thymian garnieren. Das Olivenöl über die Tomaten träufeln.