

Rezept

Gefüllter Brie mit Ziegenkäse und Oliven

Ein Rezept von Gefüllter Brie mit Ziegenkäse und Oliven, am 10.06.2026

Zutaten

60 g entsteinte schwarze Oliven	60 g entsteinte grüne Oliven
150 g junger Ziegenkäse	2-3 EL Olivenöl (z. B. das Öl der eingelegten Oliven)
Salz	schwarzer Pfeffer
1/2 Brie de Meaux (ca. 400 g) oder Camembert (alternativ: Coulommiers, Fougery)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Die schwarzen und grünen Oliven mit einem scharfen Messer klein hacken.

2. Den Ziegenkäse mit dem Olivenöl und den gehackten Oliven in eine Schüssel geben und mit einem Kochlöffel zu einer homogenen Masse verrühren; mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Den Brie mit einem scharfen Messer horizontal halbieren. Den oberen Teil abheben und den Ziegenkäse auf dem Brieboden verteilen. Die obere Briehälfte darauflegen und andrücken. Den Brie in Klarsichtfolie wickeln und 2-3 Tage im Kühlschrank ziehen lassen.

4. Mindestens 1 Std. vor dem Verzehr auspacken und Zimmertemperatur annehmen lassen. Mit frischem Baguette servieren.