

Rezept

Gewürzter Ofencamembert

Ein Rezept von Gewürzter Ofencamembert, am 25.04.2024

Zutaten

2 ganze, reife Camemberts (à 250-280 g)	1 Bio-Orange
2 Zweige Rosmarin	3 Zweige Thymian
2 Knoblauchzehen	80 ml Olivenöl
80 ml Weißwein	2 EL Orangenlikör
grob gemahlener schwarzer Pfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 705 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Die Camemberts auf je 1 Blatt Backpapier legen – die Blätter sollten so groß sein, dass man sie großzügig über dem Käse zusammenfassen und feststecken kann. Die Oberflächen der Camemberts mehrmals mit einem Messer etwas einstechen.

2. Die Orange heiß abwaschen, etwa die Hälfte der Schale mit einem Zestenreißer abziehen oder einen Streifen Schale mit dem Sparschäler abziehen und fein hacken. Die Kräuter waschen und trocken schütteln. Nadeln und Blättchen abzupfen und hacken. Knoblauch schälen und fein hacken. Alles mit Öl, Wein und Likör verrühren und auf den Camemberts verteilen. Mit Pfeffer grob übermahlen. Das Papier über dem Käse zusammenfalten und feststecken (z. B. mit Büroklammern). Die Päckchen auf ein Backblech setzen und im Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen. Päckchen vorsichtig öffnen und den geschmolzenen Käse sofort mit Brot oder Crackern servieren.