

Rezept

Gratinierter Low-Carb-Brie mit Honig

Ein Rezept von Gratinierter Low-Carb-Brie mit Honig, am 09.06.2023

Zutaten

1 Feige	70 g Himbeeren
150 g Brie	1 möglichst kleiner Zweig Rosmarin
2 TL Honig	1 EL Pinienkerne
Pfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal, 25 g F, 18 g EW, 13 g KH

Zubereitung

1. Den Backofengrill vorheizen. Die Feige waschen, entstielen und in dünne Scheiben schneiden. Die Himbeeren nur falls nötig waschen. Den Brie in knapp 1 cm dicke Scheiben schneiden. Den Rosmarin abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen fein hacken.
2. Die Käsescheiben nebeneinander auf zwei ofenfeste Dessertteller legen. Je 1 Feigenscheibe auf jede Käsescheibe legen. Mit dem Honig beträufeln und dem Rosmarin bestreuen.
3. Die Himbeeren und die Pinienkerne locker darauf und daneben verteilen. Alles unter dem Backofengrill (Mitte) ca. 5 Min. gratinieren, bis der Käse geschmolzen ist und die Pinienkerne leicht gebräunt sind.
4. Die Teller vorsichtig aus dem Ofen nehmen und den gratinierten Brie nach Belieben noch mit etwas Pfeffer grob übermahlen, servieren.