

Rezept

Käse im Päckchen

Ein Rezept von Käse im Päckchen, am 14.04.2026

Zutaten

- | | |
|--|--------------------------------|
| 250 g Kirschtomaten | 2 Knoblauchzehen |
| 2 Frühlingszwiebeln | 1 EL Basilikumblättchen |
| 4 kleine Camemberts (etwa 400 g) oder
ebensoviel Brie (am Stück) | Salz |
| 4 EL Olivenöl | Pfeffer |

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 405 kcal

Zubereitung

1. Tomaten waschen und je nach Größe halbieren oder vierteln, den Knoblauch schälen. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und mit Knoblauch und den Basilikumblättchen sehr fein hacken.

2. Alufolie in vier Stücke schneiden und auf der Arbeitsfläche ausbreiten. Jeweils 1 Camembert in die Mitte setzen oder vom Brie 4 Scheiben abschneiden und auf die Folie legen.

3. Die Tomaten darauf verteilen, leicht salzen und pfeffern und mit der Knoblauchmischung bestreuen. Jeweils 1 EL Olivenöl darüberträufeln. Alufolie über dem Käse zusammenfalten und gut verschließen.

4. Elektro-, Gas- oder Holzkohलगrill anheizen. Die Päckchen auf den Rost legen und mit etwa 15 cm Abstand zur Hitzequelle etwa 10 Minuten grillen, bis der Käse heiß und leicht geschmolzen ist.