

CHAMPIGNON-CAMEMBERT-TÖRTCHEN IM LAUCHMANTEL



REZEPT für 4 Portionen



ZUTATEN

- 500 g Champignon Camembert Rahm
- 2 rote Äpfel
- 4 Scheiben Toastbrot
- 1 EL Frischkäse
- 2 EL Preiselbeeren
- Salz und Pfeffer
- 1 Granatapfel
- 1 Stange Lauch
- 2 EL Rapsöl
- 4 EL Crema Balsamico

ZUBEREITUNG

Brotscheiben in der Größe der Äpfel ausstechen. 1 EL Rapsöl in einer Pfanne erhitzen; Brotscheiben darin rösten. Kernhaus der Äpfel entfernen, Äpfel in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Champignon Camembert in Scheiben schneiden. Granatapfel aufbrechen, Kerne herauslösen. Lauch gut waschen, lange Blätter ablösen und blanchieren. Apfelscheiben im restlichen Rapsöl anbraten.

Brotscheiben mit Frischkäse bestreichen, je 1 Apfelscheibe auflegen, in das Loch Preiselbeeren füllen. Camembert-Scheiben auflegen, dann wieder Apfel, Preiselbeeren und mit Camembert-Scheiben abdecken. Je ein blanchiertes Lauchband um das Törtchen legen, evtl. mit Zahnstocher fixieren.

Camembert-Törtchen mit Granatapfelkernen belegen und im Backofen bei ca. 170 °C etwa 5-6 Minuten backen. Törtchen auf Tellern anrichten, mit Crema Balsamico beträufeln.