

Champignon Camembert Törtchen im Lauchmantel



Zutaten für 4 Portionen

2 rote Äpfel
4 Scheiben Toastbrot
500 g Champignon Camembert
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 8 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. Je eine Scheibe Camembert auflegen, dann wieder Apfel, Preiselbeeren und mit der letzten Camembert-Scheibe 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 bis 6 Minuten backen. Törtchen auf Tellern anrichten, mit Crema Balsamico beträufeln.