



Camembert mit rosa Pfefferbeeren

Zutaten:

500 g Camembert
2 EL Akazienhonig
2 EL Pfeffer, rosa
1 Glas Preiselbeeren

Zubereitung:

Backofen auf 180° C vorheizen. Camembert schneiden und in vier ofenfeste Formen legen.

Gleichmäßig mit Honig beträufeln. Rosa Pfeffer leicht zerstoßen und über den Camembert streuen. Im vorgeheizten Backofen ca. 6-8 Minuten im Ofen backen.

Sofort mit Preiselbeeren und frischem Schwarzbrot servieren.