



Herbstlich gefüllter Camembert

Ein Auftakt, der es in sich hat.
Camembert mal anders - mit einer herbstlichen Füllung
sieht er nicht nur attraktiv aus, er schmeckt auch toll.

Zutaten

1 Zwiebel, fein gehackt
1 Knoblauchzehe,
gepresst
250g Champignons,
fein gewürfelt
Butter zum Andünsten
1 ½ dl trockener
Weisswein
1 EL Thymianblättchen
1 Bund Petersilie, fein
gehackt
Salz, Pfeffer aus der
Mühle
4 Camemberts à 125 g

Zubereitung

Etwa 30 Minuten

- 1 Für die Füllung Zwiebeln, Knoblauch und Champignons in der Butter andünsten. Mit 1 dl Weisswein ablöschen, Thymian und Petersilie zugeben und unter gelegentlichem Rühren kochen, bis die gesamte Flüssigkeit eingekocht ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 2 Die Camemberts waagrecht dritteln, mit heisser Pilzmasse füllen, mit dem restlichen Weisswein beträufeln und mit grob gemahlenem Pfeffer bestreuen.
- 3 Auf einer Platte für 10 Minuten in den auf 50° C vorgewärmten Ofen stellen.
- 4 Warm servieren.

Tipp

Dazu passt ein Salat und knuspriges Brot. Als Alternative können auch andere Pilze verwendet werden.