

# Camembert im Ofen

Der Camembert im Ofen ist Ruck Zuck gebacken und schmeckt mit Braterdäpfeln oder Knoblauch Baguette wunderbar.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 5 min

**Koch/Backzeit:** 5 min

**Gesamtzeit:** 10 min



## Zutaten

300 g	<a href="#">Camembert</a>
	Olivenöl
2 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
1 Zweig	Thymian
1 Zweig	Rosmarin
	Alufolie
	Chiliflocken

## Zubereitung

1. Für den **Camembert im Ofen** den Backofen auf 200 °C vorheizen.
2. Den Käse auf die Alufolie legen, mit etwas Olivenöl beträufeln, mit Rosmarin, Thymian und zerdrückter Knoblauchzehe belegen und mit Chilipulver bestreuen.
3. Die Alufolie verschließen und im Ofen zirka 5 Minuten backen.

## Tipp

Mit den Kräutern und Gewürzen wie Basilikum, Oregano, Paprikapulver oder Tomatenmark variieren. Den köstlichen Käse kann man auch auf dem Grill zubereiten.