

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 Camembert
Olivenöl
2 Stk. Knoblauchzehen
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.