

Camembert aus dem Backofen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

2 Camembert in einer Holzform, 8 cl trockenen Weißwein, 1-2 Zehen Knoblauch.

Die Vorbereitungen:

Backofen auf 220° C (Ober - Unterhitze) vorheizen.

Die Zubereitung:

Camembert aus der Folie nehmen und wieder in die Holzform geben.

Dann auf der Oberfläche vom Käse mit einem scharfen Messer ein Kreuz einschneiden und die Enden aufklappen.

In die Öffnung nun den Weißwein (pro Käse 4 cl)

und den durchgepressten Knoblauch geben.

In den Backofen schieben (mittlere Schiene) und ca. 20 Minuten backen, bis der Käse innen schön verlaufen ist.

Dazu Baguette zum "Dippen" reichen.