

[CAMEMBERT MIT FRÜCHTEN VON DER PLANKE]

Zutaten

- ✦ 2 Camembert (z.B. Eggemoa Candimum)
- ✦ Himbeeren
- ✦ Schwarzbeeren
- ✦ Balsamico
- ✦ 1 Planke (Kirsche)

Zubereitung

- 1_ Lege die Planke für min. 1h in Wasser
- 2_ Bereite den Grill für direkte und indirekte mit 200 Grad vor.
- 3_ Mische die Früchte mit dem Balsamico
- 4_ Lege die Planke in den Grill und warte bis sie anfängt zu qualmen.
- 5_ Nimm sie aus dem Grill, leg den Käse drauf auf die angekohlte Seite und richte on Top die Früchte an.
- 6_ Lege die Planke dann wieder für ca. 5min in den Grill.
- 7_ Serviere den Käse eventuell mit Baguette zum Dippen.



Rezeptinformationen:

Vorbereitung:

1 Stunde 0 Minuten

Zubereitung:

0 Stunden 10-15 Minuten

Schwierigkeit:

Mittel

Methode:

Planken



— **Holiday** Radio —

**JEDEN DIENSTAG UND SAMSTAG
UM 11 UHR**

© MiG OHG - www.MiG.bz