

Grill-Camembert mit Tomaten und Spargel

Für 4 Portionen

500 g grüner Spargel 300 g Kirschtomaten 1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl Salz, Pfeffer 4 Pck. Le Rustique Camembert

Spargel waschen, holzige Enden entfernen und die Stangen schräg halbieren. Tomaten waschen.

Knoblauch schälen und fein hacken.

Spargel und Tomaten mit Olivenöl und Knoblauch vermengen. Salzen und pfeffern.

Camembert auf der Oberseite jeweils kreuzweise einritzen und in eine Backform geben.

Spargel-Tomaten-Mischung um den Camembert verteilen, für 15-20 Minuten grillen, bis der Spargel gar und der Käse weich ist.

NN am 31. Mai 2026