

Vorspeisen

Camembert-Ecken

Zutaten für 4 Personen:

125 g Camembert
1 Eigelb
2 - 3 EL gemahlene Walnüsse
1/2 Becher Frischkäse
2 EL Preiselbeeren (Glas)
Butter zum Ausbacken

Zubereitung:

Die Camemberthälften vierteln, im Eigelb sowie in den gemahlene Walnüssen wenden und in der heißen Butter goldbraun ausbacken.

Den Frischkäse cremig anrühren, die Preiselbeeren unterheben und den Dip zu den Camembert-Ecken servieren.



Club Frohnleiten
Verein zur Förderung der
Heimatverbundenheit
www.clubfrohnleiten.org

A - 8130 Frohnleiten

