

Sehr einfaches Fondue mit französischem Camembert und grünem Pfeffer

Zutaten:

Zutaten für 4 Portionen:

4 große Camembert in Holzspandosen (z.B. Rustico)
Eingelegter grüner Pfeffer (Glas oder selbst in Öl aufgesetzt)

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Camembert aus der Verpackung schälen und in Alufolie gut einwickeln, so dass sich diese nach dem Schmelzvorgang gut von oben öffnen lassen. Dann die Camembert auf das mittlere Backofenrost legen und ca. 15 – 20 Min schmelzen lassen.

Die Camembert herausholen und mit der Alufolie zurück in die Holzspandosen legen, die Alufolie öffnen und die Enden zur Seite über die Dose klappen. Wer die weiße Schale der Camembert nicht mag kann auch diese leicht zur Seite klappen. Jetzt den grünen Pfeffer auf den geschmolzenen Camembert geben.

Tipp:

Ich reiche dazu in Schale gebratene „Country-Kartoffeln“ oder ein Baguette. Auch ein knackiger Salat oder gebratenes Gemüse der „Saison“ schmeckt dazu hervorragend.

Dazu passt ein Chardonnay „Exclusiv“ von unserem Winzer Allendorf aus dem schönen Rheingau oder auch ein leckeres Pils „Urstoff“ von Neumarkter Lammsbräu.

Guten Appetit!

PS.: „So einfach und so schnell!“