



Ofenkäse vom Grill mit Knoblauch-Topping



Rezeptinfo

Zutaten für 2 Portionen
Zubereitungszeit: 15 Min.

pro Portion: 1684 kJ, 402 kcal, 0,85 g Kohlenhydrate, 26,4 g Eiweiß, 32,9 g Fett, 73,8 mg Cholesterin, 0,05 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: €

schnell **veggie**

Zubereitung

Ein Stück Brot in einen geschmolzenen Ofenkäse zu dippen, ist einfach nur super lecker! Deshalb wollten wir euch dieses leckere Grillrezept auch nicht vorenthalten. Der Käse wird genau wie im Ofen gebacken und wird natürlich auch genauso cremig. So easy geht's:

Step 1:

Einen Bogen Genussfolie oder Alufolie auslegen, den Käse in der Mitte platzieren. Die Knoblauchzehe fein hacken oder pressen und auf dem Käse verteilen.

Step 2:

Das Olivenöl auf den Käse träufeln und alles leicht salzen und pfeffern. Die Alufolie als Päckchen locker verschließen und für 10 Minuten auf den Grill legen, bis der Käse schön weich und das Innere flüssig ist.

Zutaten

Menge

1	Camembert
1	Knoblauchzehe
1 EL	Olivenöl
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Tipp

Dazu schmecken Baguette oder Brotchips.