

Feuer-Camembert mit karamellisierten Zwiebeln & Walnuss-Crunch

Zutaten:

- 1 ganzer Camembert (à ca. 250 g)
- 2 rote Zwiebeln, in Ringe geschnitten
- 1 Handvoll Walnüsse, grob gehackt
- 1-2 TL Honig
- 1 TL Balsamico-Creme
- Frischer Thymian
- Etwas Olivenöl
- Salz & Pfeffer
- Backpapier oder Alufolie
- Rustikales Brot zum Dippen

Zubereitung:

1. Den Camembert kreuzweise einschneiden, aber nicht durchschneiden.
2. Auf Backpapier setzen und mit etwas Honig und Thymian füllen. Mit etwas Olivenöl beträufeln.
3. Das Paket einwickeln und in die heiße Glut legen (oder in einer Pfanne mit Deckel über dem Feuer erhitzen).
4. Währenddessen in einer Pfanne Zwiebelringe mit etwas Öl karamellisieren (ca. 10 Minuten), dann Walnüsse und Balsamico zugeben.
5. Nach ca. 10-15 Minuten den Camembert aus dem Feuer nehmen, vorsichtig öffnen.
6. Die karamellisierten Zwiebeln und Nüsse über den Camembert geben.
7. Sofort mit Brot servieren - direkt eintunken und genießen!