



Gegrillter Camembert mit Zwiebelmarmelade

Zeit gesamt
35min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, rot	4 St.
Thymian, frisch	5 g
Olivenöl	3 EL
Brauner Zucker	3 EL
Balsamicoessig, dunkel	3 EL
Rotwein, trocken	100 ml
Wildpreiselbeeren	4 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Rosmarin, frisch	5 g
Walnusskerne	4 EL
Camembert	400 g

Zubereitung



Küchenutensilien

kleiner Topf, Alufolie, Grill

1. Zwiebeln halbieren, schälen und in Spalten schneiden. Thymian waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen streifen und fein hacken.
2. In einem Topf 2 EL Olivenöl auf mittlerer Stufe erhitzen und Zwiebeln ca. 8 Min. schmoren. Mit Zucker bestreuen und ca. 2 Min. karamellisieren lassen. Thymian zugeben, mit Balsamicoessig und Rotwein ablöschen und ca. 2 Min. einkochen lassen. Preiselbeeren untermengen und Zwiebelmarmelade mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Rosmarin waschen und trocken schütteln. Walnüsse grob hacken. Camembert jeweils auf ein Stück Alufolie oder Backpapier setzen, mit 1 TL Olivenöl beträufeln, Rosmarin und Walnüsse darauf verteilen und Päckchen gut verschließen.
4. Grill anheizen. Auf dem heißen Grill Camembert-Päckchen ca. 15 Min. grillen, bis der Käse weich ist. Gegrillten Camembert mit Zwiebelmarmelade servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Wenn du Backpapier als Päckchen verwendest, verschließe es mit einem Küchengarn. Zum gegrillten Camembert passen grüner Salat und Ciabatta-Brot.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	512 kcal
Kohlenhydrate	23 g
Eiweiß	24 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	35 g