



Rezepte für jeden Geschmack

Äpfel mit Camembert

Zutaten: 250g Camembert, 6 Zweige Majoran, 2 Knoblauchzehen, 2 Lorbeerblätter, 1 EL eingelegter grüner Pfeffer, Sonnenblumenöl, 1 mürber Apfel.

Zubereitung: Camembert in Achtel schneiden und abwechselnd mit gehacktem Majoran, in Scheibchen geschnittenen Knoblauch, Lorbeerblättern und dem abgossenen grünen Pfeffer in ein Gefäß schichten. Mit Sonnenblumenöl auffüllen, bis alle Zutaten bedeckt sind, Gefäß verschliessen und mind. 2 Tage bei Zimmertemperatur durchziehen lassen. Camembert auf einer Platte anrichten. Den ungeschälten Apfel vierteln, entkernen, in Spalten schneiden, unter die Marinade heben und mit dem Camembert servieren.