

Grillcamembert mit Kräutern und Tomaten-Zwiebelchutney



Zutaten (für 4 Personen)

200 g Fleischtomaten
120 g rote Zwiebeln
20 g Datteln ohne Stein
1/2 rote Peperoni
1 EL Olivenöl
40 g Rohrzucker
1-2 EL Rotweinessig
1/4 TL Paprikapulver
Je 1 Prise gemahlene Nelke und Zimt
4 Camembert á 80g
8 Lorbeerblätter
Je 8 Thymian, Oregano und Petersilienstiele
Küchengarn zum binden
1/2 Topf Minibasilikum



Zubereitungszeit
60 Min



Kcal
328

KJ
1373,8

Eiweiss
18,2 g

Fett
20,0 g

Kohlenhydrate
17,19 g

Zubereitung

1. Tomaten waschen, den Strunk entfernen und klein würfeln.
2. Zwiebeln schälen und fein hacken. Peperoni waschen, Stiel entfernen und mit den Datteln fein hacken. Zwiebeln, Datteln und Peperoni in 1 EL Olivenöl andünsten. Tomaten, Zucker, Essig und Gewürze dazu geben und alles 40-45 Min einkochen.
3. Den Grill auf mittlerer Hitze vorheizen. Jeden Camembert jeweils oben und unten mit den Kräutern umwickeln und mit Küchengarn binden. Die Camembertpäckchen auf jeder Seite 3-4 Min. grillen.
4. Die Päckchen mit dem Chutney und Basilikumblättchen bestreut servieren.

Tipp: Mit gerösteten Brotscheiben und einem bunten Tomatensalat servieren.