

Zwischengang Brie / Walnusskaramell / Himbeeren / Baguette Rezeptteil 1 von 4 Brie vom Zedernholz-Brett

6 Personen

| <u>Menge</u> | <u>Zutat</u> |
|--------------|-------------------------|
| 3 Stk | kleine, runde Camembert |
| 6 | Walnüsse |
| 1 EL | Honig |
| 6 Stk | Karamell-Bonbons |

Vorbereitung

Den Käse für etwa 20 min ins Gefrierfach geben. Ein Zedernholzbrett 2 Stunden wässern.

1. Den Käse halbieren und in die Schnittfläche längs eine kleine Tasche schneiden.
2. Die Walnüsse grob hacken und einige Stücke in den Käse stecken.
3. Die Karamell-Bonbons im Blitzhacker fein mahlen und dieses Mehl auf der Käse-Schnittfläche verteilen.
4. Etwas Honig hinzu fügen.

Zubereitung

Grill 200 °C - direkte Hitze: Die Käsehälften mit der Schnittfläche nach oben auf dem feuchten Holzbrett auf den Grill legen, bis es anfängt zu knacken und zu duften.

Danach das Brett in die indirekte Hitze schieben und den Käse bei geschlossenem Deckel etwa 15 min. garen, bis er weich ist.