

# Camembert-Toast mit Früchten

Für 4 Personen



8 Brotscheiben

4 EL Preiselbeerkonfitüre

500 g Camembert oder Brie

Pfeffer aus der Mühle

Dünn auf die Brote streichen.

In ½ cm dicke Scheiben schneiden, auf die Brote verteilen.

Würzen.

Brote auf Backpapier 5 Minuten im Backofen mit Grillfunktion überbacken.

**Garnitur:** Gehackte Baumnüsse oder Birnen in Scheiben.

## Tipp:

Preiselbeeren durch Johannisbeerkonfitüre oder -gelee ersetzen.

Dieses Rezept sowie die Rubrik « **Tipps & Tricks** » der Weiterbildung Hauswirtschaft finden Sie auf [www.grangeneuve.ch/weiterbildung/](http://www.grangeneuve.ch/weiterbildung/)

Rezept "Über den Tellerrand" – Ausgabe Nr. 52 – Februar 2020