Gebackener Büffel-Camembert mit schwarzer Oliven-Tapenade, extra-nativem Olivenöl und Knoblauch-Croûtons

Informations

Personen : **4**
Zubereitung : **20 min.**
Backzeit : **10 min.**

Zutaten

- 2 Büffel-Camembert
- 120 g Oliven-Tapenade (schwarz oder grün, je nach Wahl)
- 1 Baguette
- 3 cl Olivenöl
- Kräuter der Provence
- 1 Knoblauchzehe
- Frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitungschritte

1. Heizen Sie Ihren Grill auf 220°C vor.
2. Schneiden Sie das Baguette in Scheiben.
3. Bestreichen Sie diese mit Olivenöl und würzen Sie mit Kräutern der Provence.
4. Grillen Sie die Baguettescheiben einzeln auf der Grillplatte. Beiseitelegen und bei Raumtemperatur aufbewahren.
5. Schälen Sie die Knoblauchzehe, halbieren Sie sie, entfernen Sie den Keim und reiben Sie jede Brotscheibe damit ein.
6. Machen Sie 15 Minuten vor dem Servieren kleine Einschnitte in die 2 Büffel-Camembert mit der Spitze eines Messers.
7. Platzieren Sie die Käse in hitzebeständige Caquelons.
8. Stellen Sie sie auf den Planchagrill und schließen Sie die Grillhaube.
9. Lassen Sie die Käse etwa 10 Minuten backen, bis sie flüssig und leicht goldbraun werden.
10. Nach dem Herausnehmen vom Grill geben Sie einen schönen Löffel Tapenade auf die geschmolzenen Käse und servieren Sie sie heiß als Aperitif oder gesellige Vorspeise, begleitet von Knoblauch-Croûtons.