Gegrillter Camembertine Maison de la Truffe mit Olivenbaguette und Lamm Karree



Informations

Personen : **4**

Zutaten

- 2 ganze Camembertines mit Perigord Trüffel Maison de la Truffe
- 1 Baguette
- 1 Lamm Karree
- Schwarze/ Weiße Oliven
- Etwas Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Zubereitungschritte


FROMI

1. Das Baguette in Scheiben schneiden, mit Olivenöl einpinseln und goldgelb grillen.
2. Die Oliven in Scheiben schneiden und auf dem Baguette garnieren.
3. Das Lamm Karree Portionieren und ebenfalls auf den Grill legen und scharf anbraten, sodass die Fleischmitte noch schön saftig bleibt.
4. Im Anschluss würzen mit Salz und Pfeffer.
5. Die Camembertines als Ganzes auf den Grill legen und vorsichtig grillen bis sie eine schöne goldene Farbe bekommen.
6. Richten Sie alles auf einem Teller an.

? **Tipp** : Als süße Variante passen gegrillte Äpfel mit Zimt und Zucker perfekt zu dem Camembert