

Camembert mit Honig-Walnuss-Kruste und Rucola-Salat

Für zwei Personen

2 kleine Camemberts	4 Pflaumen	2 Schalotten
1 Knoblauchzehe	60 g Walnüsse	60 g Pinienkernen
5 EL Honig	3 EL weißer Balsamico	1 EL Dijon-Senf
100 g Rucola	2 Scheiben Toast	150 g Butter
Olivenöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 180 Grad Oberhitze vorheizen.

Die Walnüsse mit dem Toast in einer Moulinette zerkleinern und anschließend mit dem Honig und der Butter vermengen. Die Kruste auf die Camemberts geben und im Backofen gratinieren. Den Knoblauch und die Schalotten abziehen, klein schneiden und in Olivenöl anbraten. Anschließend mit dem Balsamico ablöschen und mit dem Senf verfeinern.

Die Pflaumen halbieren, entsteinen und in dünne Scheiben schneiden. Den Rucola waschen, trocken schleudern und mit der Vinaigrette beträufeln.

Den Rucolasalat mit den Pflaumen und mit den überbackenen Camemberts auf Tellern anrichten und servieren.

Hannah Baunach am 17. April 2015