

# Gegrillter Camembert auf Balsamico

---

Gesamtzeit: 35 min.  
Portionen: 4



## Zutaten:

2 franz. Camembert  
500g Beeren gemischt  
50 ml italienischer Essig (Balsamico)  
1 EL Honig  
Pfeffer schwarz

## Anweisungen:

Beeren waschen und putzen (ggf. halbieren).  
Camembert auspacken und die Holzschachteln 10 min. in Wasser einweichen.  
Camemberts wieder einlegen und ca. 10-15 min grillen, bis der Käse anschwillt.  
In der Zwischenzeit Balsamico in einer Pfanne erhitzen.  
Honig zugeben und 1 min. köcheln.  
Die Beeren kurz im Balsamicosud schwenken.  
Camembert mit den Beeren servieren und mit frischen Pfeffer bestreuen.  
Mit Toastbrot anrichten.