

Geschmolzener Camembert Isigny Ste Mère mit Calvados verfeinert und Montbéliard Würstchen



Informations

Personen : 4
Zubereitung : 15 min.
Backzeit : 8 min.

Zutaten

- 1 Camembert Isigny Ste Mère mit Calvados verfeinert
- 4 Montbéliard Würstchen
- ½ Bund Salbei

Zubereitungsschritte

1. Heizen Sie Ihren Grill auf 230°C vor.
2. Machen Sie einen Kreuzschnitt in den Camembert. Bewahren Sie ihn bei Raumtemperatur auf.
3. Schneiden Sie die Montbéliard Würstchen in dicke Scheiben und stecken Sie sie auf Spieße.



4. Legen Sie die Spieße auf den Grill und lassen Sie sie von jeder Seite zwei Minuten grillen. Halten Sie sie warm.
5. 15 Minuten vor dem Servieren stellen Sie den Camembert Isigny mit Calvados in seiner Schachtel auf den Planchagrill.
6. Reduzieren Sie die Temperatur auf 150°C und lassen Sie den Käse langsam 5 bis 6 Minuten schmelzen.
7. Servieren Sie ihn heiß, zusammen mit den gegrillten Wurstspieße , garniert mit einem Salbeiblatt.

? **Tipps und Tricks** : Dieses Rezept kann entweder als festlicher Aperitif oder als Vorspeise zusammen mit einem schönen Salat serviert werden.