

#02_CAMEMBERT IN VINAIGRETTE

Normalerweise bleibt hiervon nie etwas übrig...

für 2 Personen

Einkaufsliste: 250 g Camembert, 2 El Essig, 4 El trockener Weißwein, 5 El Sonnenblumenöl, 1 Tl schwarzer Pfeffer, 1 Tl getrockneter Majoran, ½ Bund Frühlingszwiebeln, Salz.

Küchenzeugs: Schüssel, Messer, kleine Schüssel, Löffel, Stück Alufolie.

Pack's an:

1. Camembert in viele Stücke schneiden, in die Schüssel legen.
2. Essig, Weißwein, Öl mit einer Prise Salz in einer kleinen Schüssel mit einem Löffel zu einer Sauce rühren.
3. Frühlingszwiebeln waschen, abtrocknen und in möglichst dünne Scheiben schneiden.
4. Frühlingszwiebeln mit Pfeffer und Majoran in die Sauce mischen.
5. Sauce über die Camembert-Stücke gießen, vorsichtig umrühren und mit Alufolie abdecken.
6. Nach zwei - besser drei - Stunden Folie abnehmen und servieren

Tipp: *Dazu Baguette essen und den Wein trinken, der in der Sauce ist.*