

Crostini mit geschmolzenem Camembert und Calvados



Zutaten für 6 Stück:

3 Scheiben Ciabatta (oder 6, je nach Größe der Scheiben),
alternativ 6 Scheiben Baguette

75 g sehr reifer französischer
Camembert (netto)

3 TL Calvados

Pfeffer aus der Mühle

1. Backofen auf 200° vorheizen.
2. Ciabatta-Scheiben teilen, wenn sie groß sind. Leicht toasten.
3. Camembert entrinden, mit dem Calvados aromatisieren, mit einer Gabel vermengen und auf die Scheiben streichen.
4. Auf Backpapier im vorgeheizten Backofen überbacken, bis der Käse gut zerlaufen ist.
5. Noch warm servieren, mit Pfeffer aus der Mühle würzen.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 10 min, Gesamtzeit ca. 20 min, Partygerichte, Röstbrotte, Käse, französisch

Rezeptanregung: Monika und Klaus B., Mai 2013

Anpassung und Foto: Walter Stand 20.01.2023