

Brie mit Honig und Nüssen

Zutaten

200 g Brie de Meaux · ¼ TL frischer Rosmarin · 2 TL **bioladen***Akazienhonig · 4 EL **bioladen***Kerniger Nussmix · 1 Msp Chiliblocken · 1 EL Aceto Balsamico · 2 EL Walnussöl · etwas Meersalz

Zubereitung

- Den Brie de Meaux in 4 Scheiben schneiden und in eine feuerfeste Form setzen. Rosmarin grob hacken und darüber streuen. Mit dem Honig beträufeln.
- Im vorgeheizten Ofen bei 250°C auf zweiter Schiene von oben ca. 4 bis 5 Min. überbacken (Umluft nicht empfehlenswert).
- Nussmix grob hacken. Nach 2 Min. über die Käsescheiben streuen und mitbacken. Chiliblocken, Öl und Aceto Balsamico verschlagen.
- Die Käsescheiben mit etwas grobem Meersalz bestreut und dem Dressing servieren. Dazu passt in Rosmarinbutter geröstetes Rosinenbrot.