GRILLONLINE.CH

• LOKALES GRILL- & BBQ-ERLEBNIS •

REZEPT 20 | GRILL & BBQ

CAMEMBERT AUS DER GRILLPFANNE MIT TRAUBEN, THYMIAN & WALNUSS

vom Grill

Cremiger Camembert, süsse Trauben, aromatischer Thymian und knackige Walnüsse – diese Kombination aus der Grillpfanne ist ein unglaublicher Genuss und perfekt als Vorspeise, Beilage oder zum gemütlichen Apéro.

FÜR
2–4 Personen

VORBEREITUNG
15 Min.

MARINIEREN
–

GRILLZEIT
10–12 Min.
(indirekt)

GRILL
Holzkohle oder Gas
(mit Deckel)

METHODE
indirekt

ZUTATEN:

HAUPTZUTAT
- 1 Camembert (ca. 250 g)

OBST
- 200 g Trauben (rot & grün, kernlos)
- 1 EL Honig

KRÄUTER & NÜSSE
- 2–3 Zweige frischer Thymian
- 50 g Walnüsse (grob gehackt)

ZUM VERFEINERN
- 2 EL Olivenöl
- Salz & Pfeffer
- Etwas frischer Thymian zum Garnieren

ZUBEREITUNG:

1. **VORBEREITEN**
   Camembert aus der Verpackung nehmen und die Holzschachtel entfernen. Die Oberseite des Käses rautenförmig einschneiden.
2. **TRAUBEN VORBEREITEN**
   Trauben waschen und halbieren. In einer Schüssel mit Honig, Olivenöl, Salz, Pfeffer und ein paar Thymianblättchen vermengen.
3. **NÜSSE VORBEREITEN**
   Walnüsse grob hacken und beiseitestellen.
4. **KÄSE & TRAUBEN IN DIE PFANNE**
   Den Camembert in die Mitte einer ofenfesten Grillpfanne (Ø ca. 20 cm) legen. Die marinierten Trauben rund um den Käse verteilen.
5. **THYMIAN & NÜSSE DAZU**
   Die Thymianzweige auf dem Käse und zwischen den Trauben verteilen. Die gehackten Walnüsse über alles streuen.
6. **GRILLEN**
   Pfanne bei indirekter Hitze in den Grill stellen und mit geschlossenem Deckel 10–12 Min. grillen, bis der Camembert weich und leicht zerlaufen ist und die Trauben leicht karamellisieren.
7. **SERVIEREN**
   Pfanne vorsichtig vom Grill nehmen. Mit etwas frischem Thymian garnieren und sofort mit knusprigem Brot servieren. Guten Appetit!

TIPPS & TRICKS

- Je reifer die Trauben, desto süsser und aromatischer wird das Gericht.
- Für eine würzigere Note etwas Rosmarin oder ein paar Chiliflocken hinzufügen.
- Dazu passt frisches Baguette, Ciabatta oder Grillbrot perfekt.
- Auch lecker: Ein Schuss Balsamico-Creme über dem Käse vor dem Servieren.

EMPFOHLENES EQUIPMENT

- Grill mit Deckel (Kugel-, Gas- oder Keramikgrill)
- Gusseiserne Grillpfanne oder ofenfeste Pfanne
- Grillzange
- Schneidebrett & Messer
- Kleine Schüssel

Viel Spass beim Grillen!

Weitere Rezepte und Tipps findest du auf GRILLONLINE.CH