

Camembert-Torte

Zutaten | 4 Portionen

200 g	Camembert
1	Limette
1 Bund	Minze
1 Bund	Basilikum
150 g	Frischkäse
	Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungszeit: 15 Min.

Zubereitung:

- Camembert waagrecht in der Mitte durchschneiden.
- Limette heiß waschen und die Schale fein abreiben.
- Kräuter waschen, trocken tupfen, die Blätter abzupfen und fein hacken.
- Den Frischkäse mit den gehackten Kräutern und der Limettenschale gut vermengen. Die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die Frischkäsemasse auf der unteren Camemberthälfte verteilen und glatt streichen. Die obere Hälfte darauf setzen und andrücken.
- Käse in eine Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank gut durchziehen lassen.
- Dazu schmeckt zum Beispiel kräftiges Bauernbrot, Weintrauben und Walnüsse.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 110 g

Nährwertabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
254 kcal	21,3 g	1,5 g	13,6 g	299 mg