

Camembert - Mariniertes

Kategorien: Dip, Eingelegtes, Party

Zutaten für: 1 Keine Angabe

500	Gramm	Camembert,
100	ml	Weißwein,
100	Gramm	Butter,
1	Messersp.	Cayennepfeffer, Walnuss-Hälften, Bleichsellerie-Stangen

Anleitung:

Kaese in Stuecke schneiden und mit Wein bedeckt ueber Nacht bei Zimmertemperatur ziehen lassen. Kaese zusammen mit der verbleibenden Fluessigkeit mit der Gabel zerdruecken oder im Mixer puerieren. Die weiche Butter beifuegen und gut untermischen. Mit Cayennepfeffer wuerzen.

Selleriestangen waschen, Blaetter abschneiden, Fasern abziehen und in ca. 15 cm lange Stangen schneiden. Die Kaesemasse auf Selleriestangen streichen, mit Walnuss-Haelften garnieren und kuehl servieren.