



[Drucken](#)

## Rahm-Camembert zum Wein



Zutaten für 4 Personen

- 4 Stück bayer. Rahm-Camembert (je 150 g)
- 400 g blaue Weintrauben
- 4 frische Weinblätter
- 8 Butterröllchen
- 8 Baguettescheiben
- 1 kleine Zwiebel

Zubereitung:

1. Die Zwiebel in Ringe schneiden und diese in Paprika wälzen.
2. Die Baguettescheiben tosten.
3. Camembert halbieren und mit den Weinblättern, Trauben, Butterröllchen sowie Baguettescheiben dekorativ auf einem Teller anrichten und mit den Zwiebelringen garnieren.