

## Weihnachtliches Charcuterieplatte Mit gebackenem Camembert

4 Personen

### Zutaten

- 1 Camembert
- 5 EL getrocknete Cranberries
- 5 Zweige Rosmarin
- 25 g Walnüsse
- 4 EL Cranberry-Soße
- 3 EL Olivenöl
- ½ TL Senf
- 2 EL Kürbiskernöl
- 2 EL Balsamico-Essig
- ¼ TL Zucker
- 120g Feldsalat
- 2 EL grüne Oliven
- 2 EL Walnüsse
- 100 g runde Kekse
- 200 g grüne Weintrauben
- 200 g rote Weintrauben
- 150 g Ziegenkäse
- 200 g Cheddar
- 250 g Hartkäse
- Rosmarin für die Dekoration
- 2 Esslöffel getrocknete Aprikosen
- 3 Esslöffel Pistazien mit Schale
- Salz
- Pfeffer



## Weihnachtliches Charcuterieplatte Mit gebackenem Camembert

### Zubereitung

1. Den Backofen auf 200°C Circo Therm® vorheizen. Getrocknete Cranberrys und Walnüsse grob hacken. Rosmarin fein hacken. Alles in einen kleinen Topf geben. Cranberries, 1 EL Balsamico-Essig und 1 EL Olivenöl hinzugeben. Auf dem Induktionskochfeld, Stufe 6, circa drei Minuten erhitzen, bis alles gut vermischt ist. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Camembert auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im vorgeheizten Backofen für ca. 20 Min. backen.
3. In der Zwischenzeit für den Salat 2 EL Olivenöl, Senf, Kürbiskernöl, 1 EL Balsamico-Essig, Zucker, Salz und Pfeffer in eine große Schüssel geben und mischen. Den Feldsalat dazugeben und gut durchschwenken, um ihn mit dem Dressing zu benetzen.
4. Den Käse und die Weintrauben auf ein großes (Holz-)Brett oder eine Servierplatte platzieren. Lücken mit den kleineren Beilagen, die für das Charcuterie-Brett gewählt wurden, auffüllen. Verschiedene Höhen, Farben und Texturen berücksichtigen, um ein stimmiges Gesamtbild zu schaffen. Genießen!