

# Weihnachtliches Charcuterie-Brett Mit gebackenem Camembert

6 Personen

## Zutaten

1 Camembert  
5 EL getrocknete Cranberries  
5 Zweige Rosmarin  
25 g Walnüsse  
4 EL Cranberry-Soße  
3 EL Olivenöl  
 $\frac{1}{2}$  TL Senf  
2 EL Kürbiskernöl  
2 EL Balsamico-Essig  
 $\frac{1}{4}$  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 EL getrocknete Aprikosen  
3 EL Pistazien mit Schale  
Salz  
Pfeffer



# Weihnachtliches Charcuterie-Brett 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!