



Camembert Crème à tartiner

- **Küche:**Schweizerisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 2
- **Vorbereitungszeit:** 0m
- **Zubereitungszeit:** 0m
- **Fertig in** 0m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '0', 'cook_time' : '0m', 'prep_time' : '0m', 'servings' : '2', 'yield' : '' });
```

Diese Camembert - Crème ist ein richtiger „Tausendsassa“, die in der Schweiz sogar fertig in Supermärkten zu kaufen ist. Ist dem „Gerupften“ aus Bayern recht ähnlich, ein Racletteofen ist auch nicht notwendig. Ein prima Brotaufstrich, aber besonders lecker zu „Gschwellti“, (Pellkartoffeln) bleibt cremig und zieht keine Fäden und variabel zu würzen, einfach und schnell gemacht.

Zutaten

- 250 g reifer, vollfetter Camembert, durchgepresst
- 3 - 4 El neutraler Bio - Joghurt oder Sahne
- ½ Tl Piment d'Espelette
- 1 guter El rote Pfefferkörner, gestoßen
- 1 Msp. Zitronenabrieb

Zubereitungsart

Schritt1

Zum durchgepressten Camembert die Gewürze, Zitronenabrieb und den Joghurt geben und mit dem Handmixer zu einer streichfähigen Paste mixen, Pfefferkörner unter heben. Ca. 1 Stunde im Kühlschrank durchziehen, fest werden lassen.

Rezeptart: Schnelle Rezepte **Zutaten:**Camembert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/camembert-creme-a-tartiner/>