

Ofenkäse in der Heißluftfritteuse selber machen

Zutaten:

- 1 Camembert
- 1 TL Honig (flüssig)
- 1 TL Olivenöl
- ½ TL Chili



Arbeitszeit:

ca. 5 Minuten

Kochzeit/Backzeit:

ca. 12 Minuten

Gesamtzeit aktiv:

ca. 17 Minuten

Zubereitung:

1. Schneide den Camembert mehrfach wie ein Gitter ein. Lege ihn in eine feuerfeste Form. Eine kleine Auflaufform eignet sich gut.
2. Bestreiche den Camembert mit Olivenöl und flüssigem Honig. Bestreue ihn mit Chili, wenn keine kleinen Kinder am Tisch warten.
3. Backe den Camembert in der Heißluftfritteuse bei 160 Grad für 12 Minuten.
4. Serviere ihn mit gerösteten Brot Sticks und Weintrauben.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

