



Lollo Rosso mit gebackenem Camembert

Zutaten

Für 4 Personen

500 g Camembert	¼ TL Salz
1 Kopf Lollo Rosso	¼ TL Pfeffer
1 EL Honig	Paprikapulver zum
75 ml Sonnenblumenöl	Garnieren
75 ml Weißweinessig	Schwarzkümmel zum Gar-
75 ml Orangensaft	nieren

Zubereitung

1. Camembert im Ofen ca. 20 Minuten backen. Salat waschen, trockenschleudern und kleinschneiden. Salat mit Weintrauben vermengen und auf 4 Tellern anrichten.
2. Für das Dressing Honig, Öl, Essig und Orangensaft vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dressing in gleicher Menge in vier kleine Gläschen abfüllen. Camembert auf die Teller verteilen und Gläschen auf die Teller stellen. Mit Schwarzkümmel und Paprikapulver dekorieren. Tipp: Dazu frisches Brot reichen.