## Zutaten für 2 Portionen

= Kotányi Produkte

| | |
|---|---|
| 200 g | Weiße Weintrauben kernlos |
| 200 g | Dunkle Trauben kernlos |
| 2 Stk. | Große Camembert Taler |
| 1 Stk. | Baguette |
| 2 TL | Butter |
| 2 EL | Olivenöl |
| 2 TL | Honig |
| 2 TL | Brauner Zucker |
| 1 | Tasse Walnüsse |
| 4 EL | Weißer Balsamicoessig |
| 4 Stk. | Lorbeerblätter ganz |

# Glasierte Weintrauben auf Camembert

20–30 Min

## Zubereitung

1. Die hellen und dunklen Weintrauben waschen und längs halbieren. Ein paar Trauben beider Sorten können ganz gelassen werden.
2. Für die Camembert Taler den Ofen auf 200 °C heizen. Den Camembert auf ein Backbleck legen und die Oberseite mit etwas Honig bestreichen. Anschließend für 10 Minuten im Ofen backen.
3. In einer Pfanne die Butter schmelzen lassen. Weintrauben und Lorbeerblätter beimengen und alles gut durchschwenken. Nun den braunen Zucker hinzugeben und gut verrühren. Unter ständigem Rühren den braunen Zucker kurz karamellisieren lassen. Nach 2 Minten mit Balsamico ablöschen.
4. Den Käse aus dem Ofen auf einem Teller platzieren und mit den glasierten Weintrauben und Lorbeerblättern belegen. Mit Walnüssen und etwas Honig verfeinern und mit einem Baguette servieren.