



# Camembert Berdorfer Knoblauch Bällchen



BERDORFER.LU



## Camembert- Knoblauch-Bällchen

Vorbereitung: 100 min | Rezept für 20 Bällchen

### Zutaten

| Für den Teig |                                | Für die Knoblauchbutter       |                |
|--------------|--------------------------------|-------------------------------|----------------|
| 400g         | Mehl, etwas mehr zum Bestäuben | 50g                           | Butter         |
| 2 TL         | Hefe                           | 4                             | Knoblauchzehen |
| 1 Prise      | Salz                           | 1 EL                          | Petersilie     |
| 250ml        | warmes Wasser                  | <b>Zum Bestreuen</b>          |                |
| 2 EL         | Olivenöl                       | Salz, Thymian, Rosmarin       |                |
| 1            | Camembert                      | <b>Zum Garnieren</b>          |                |
|              |                                | Granatapfel-Samen<br>Rosmarin |                |

### Zubereitung

Mehl, Hefe und Salz in einer großen Schüssel mischen. Eine kleine Mulde formen, Wasser und 1 EL Öl hineingeben. Aus der Mitte heraus den Teig 7 bis 8 Minuten kneten, bis er elastisch und glatt wird. Eine Schüssel mit 1 EL Olivenöl auswischen, Teig hineinlegen und mit Frischhaltefolie abdecken. Eine Stunde ruhen lassen. Backblech mit Backpapier auslegen und den Camembert in die Mitte legen. Aus dem Teig kleine Bälle rollen und um den Käse platzieren, so dass ein „Kranz“ entsteht. Abdecken und weitere 30 Minuten ruhen lassen. Ofen auf 180°C vorheizen.

Butter schmelzen, Knoblauch und Petersilie unterrühren & die Teigbälle damit bestreichen. Salz auf die Teigbälle und Rosmarin & Thymian auf den Camembert geben. 15 Minuten backen. Mit Rosmarin und Granatapfel-Samen garnieren.

### Guten Appetit!

Mehr Rezepte auf  
[www.berdorfer.lu/rezepte](http://www.berdorfer.lu/rezepte)  
oder Code scannen



BERDORFER.LU

Rezept nr 2021