

Selbstgemachte Geschenkkideen: Camembert

Jedes Jahr steht man vor den Feiertagen vor dem gleichen Problem. Was schenke ich meinen Liebsten, Kollegen und Freunden? Unser Vorschlag wäre etwas selbstgemachtes. Geschenke dieser Art kommen vom Herzen und zeigen Ihren Freunden, dass Sie sich Mühe gemacht haben. Meine VITALITÄT stellt Ihnen mögliche Geschenkkideen vor.

13.12.2016 - von MEINE VITALITÄT Redaktion

Eingelegter Camembert Für 1 Portion benötigen Sie:- 400 g Rahm-Camembert

- 2 Knoblauchzehen
- 10 gefüllte Oliven
- 5 Salbeiblätter
- 10 Pfefferkörner
- 500 ml Sonnenblumenöl

So bereiten Sie den eingelegten Camembert zu: Schneiden Sie zu Beginn den Camembert in mundgerechte Stücke. Anschließend ziehen Sie die Knoblauchzehen ab, halbieren die Oliven und vermengen alles mit den Salbeiblättern und den Pfefferkörnern. Die Masse geben Sie nun in ein Glas und füllen es mit Öl auf. Das Glas gut verschließen und kühl lagern.

Ziegen-Camembert in Olivenöl Für 1 Portion benötigen Sie:- 300 g Ziegen-Camembert

<http://www.meine-vitalitaet.de/article/view/id/1388>

© 2019 MEINE VITALITÄT / Green Vital Media GmbH

Alle Rechte vorbehalten. Eine Vervielfältigung ist nur mit Genehmigung durch die Green Vital Media GmbH gestattet

-

- 3-4 Pfefferschoten

- einige Rosmarinzweige

- 500 ml Olivenöl

So bereiten Sie den Ziegen-Camembert in Olivenöl zu: Schneiden Sie den Ziegen-Camembert in mundgerechte Stücke, geben Sie ihn mit den Pfefferschoten und einigen Rosmarinzweigen in ein Glas. Das Ganze nun mit Öl auffüllen und gut verschließen. Bewahren Sie das Glas bis Sie es verschenken kühl auf.

Pikantes Allerlei mit Camembert Für 1 Portion benötigen Sie: - 2 Knoblauchzehen

- 125 g Weichkäse

- 1/4 gelbe Paprikaschote

- 1/4 grüne Paprikaschote

- 1/4 rote Paprikaschote

- einige schwarze Oliven

- Salz

- Pfeffer

- 250 ml Olivenöl

So bereiten Sie das Pikante Allerlei mit Camembert zu: Ziehen Sie zuerst die Knoblauchzehen ab, entrinden Sie den Käse und schneiden Sie ihn in kleine Stücke. Anschließend auch den Paprika in Streifen schneiden. Alles mit den Oliven in ein Glas geben, mit etwas Salz und Pfeffer würzen

<http://www.meine-vitalitaet.de/article/view/id/1388>

© 2019 MEINE VITALITÄT / Green Vital Media GmbH

Alle Rechte vorbehalten. Eine Vervielfältigung ist nur mit Genehmigung durch die Green Vital Media GmbH gestattet

-

und mit Öl auffüllen. Das Gefäß zuletzt nun noch verschließen und kühl lagern.

Meine VITALITÄT wünscht viel Spaß beim Verschenken!