

## Gegrillter Heumilch-Camembert



### Zutaten für 4 Personen

- 250 g Heumilch Camembert
- 2 Zweige Rosmarin
- 2 Zweige Thymian
- 2 Zehen Knoblauch
- 1 TL Olivenöl

### Zubereitung

1. Bereite den Grill auf rund 200 Grad indirekte Hitze vor.
2. Den Heumilch Camembert mit Olivenöl bestreichen.
3. Anschließend Rosmarin und Thymian waschen, trocken schütteln und zusammen mit den beiden zerdrückten Knoblauchzehe auf den Camembert legen.
4. Nun den Camembert entweder in einer Gusseisernen Pfanne, einer Grillschale oder einer Grillplatte etwa 15 - 20 Minuten bei indirekter Hitze auf den Grill geben.

Viel Spaß beim Nachmachen!