

# Zwiebelbrote mit Ziegen- Camembert

Ein Rezepttipp von:  
**Andrea Wenzel und Tanja Göggerle**



## ZUTATEN:

300 g rote Zwiebeln  
1 EL Butter  
½ TL Chilisalز  
oder Chiliflocken  
100 ml roter Traubensaft  
ca. 1 TL Apfelessig  
Salz, Pfeffer  
4 große Scheiben  
dunkles Bauernbrot  
150 g Ziegen-Camembert  
oder Kuhmilch-Camembert

## ZUBEREITUNG:

- 1 Die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden.
- 2 Die Butter und den Zucker in einer Pfanne schmelzen und etwas karamellisieren lassen.
- 3 Die Zwiebeln zugeben und bei mittlerer Hitze 5 Minuten braten.
- 4 Nun mit dem Traubensaft angießen und weitere 3 Minuten sämig einköcheln lassen. Mit Chilisalز und Pfeffer abschmecken.
- 5 Den Backofen auf 230 °C Heißluft vorheizen.
- 6 Die Brotscheiben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und das Zwiebel-Chutney darauf verteilen. Ziegen-Camembert in 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf die Brotscheiben mit den Zwiebeln legen.
- 7 Die Zwiebelborte ca. 5 Minuten im heißen Backofen überbacken, bis der Käse zerläuft und leicht braun ist.