

Airfryer-Camembert mit Pflaumen

Gesamtzeit **17 Min.** 5 Min. Vorbereitungszeit **12 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
2.730 kJ / 650 kcal

Fett: **39 g** Eiweiß: **30 g**
Kohlenhydrate: **44 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

250 g	Camembert
0,5 TL	Olivenöl
2	Zweige frischer Rosmarin
200 g	Pflaumen
25 g	Walnüsse
4 EL	<u>Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce mit Honig & Rauchgeschmack</u>
0,5 TL	schwarzer Pfeffer
2 Scheiben	getoastetes Sauerteigbrot

ZUBEREITUNG

Schritt 1

250 g Camembert - **0,5 TL** Olivenöl - **2** Zweige frischer Rosmarin
Oberseite des Camemberts einritzen, mit Olivenöl beträufeln und Rosmarin in die Einschnitte stecken. In eine für den Airfryer geeignete Form geben.

Schritt 2

200 g Pflaumen - **25 g** Walnüsse - **3 EL** Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce mit Honig & Rauchgeschmack
Pflaumen vierteln und mit Walnüssen und Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce Honig vermengen. Neben den Camembert legen und im Airfryer bei 200 °C ca. 12 Minuten garen.

Schritt 3

1 EL Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce mit Honig & Rauchgeschmack - **0,5 TL** black pepper - **2 Scheiben** sourdough toast
Nach dem Garen alles mit Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce Honig beträufeln, mit Pfeffer bestreuen und mit getoastetem Sauerteigbrot servieren.