



# RUCOLA SHERRY SÜPPLI MIT CAMEMBERT-CROSTINI

---

## RUCOLA SHERRY SÜPPLI

---

### Zutaten für 4 Personen

½	EI	Butter	
2	Stück	Schalotten	fein gehackt
5	dl	Gemüsebouillon	
20	g	Rucola	grobe Stiele entfernen und hacken
1	Bund	glattblättrige Petersilie	gehackt
2	EI	Sherry	
		Pfeffer	

---

### Zubereitung

- 1 . Schalotten in der Butter andämpfen, Bouillon zugießen, zugedeckt 10 Minuten köcheln lassen.
  - 2 . Petersilie, Rucola und Sherry begeben, pürieren und abschmecken.
- 

## CAMEMBERT-CROSTINI

---

### Zutaten für 4 Personen

1	EI	Olivenöl	
½	TI	Chili	fein gehackt
1	TI	Thymianblättchen	
150	g	Camembert	in 32 Scheiben
½	Stück	Baguette	in 16 Scheiben
		Pfeffer	

---

### Zubereitung

- 1 . Öl, Chili und Thymian mischen, Camembert darin wenden.
  - 2 . Brotscheiben auf ein Backblech legen, mit Käsescheiben belegen, würzen
  - 3 . ca. 3 Minuten in der oberen Hälfte des auf 240 Grad vorgeheizten Backofen grillen.
  - 4 . mit der Suppe servieren.
-