

good food loop

Choufleur mat Camembert

Wat brauch ech?

- 8 mëttelgrouss Gromperen
- 1 Choufleur (a mondgerecht Stécker geschnidden)
- Ongeféier 20 Champignon
- 8 Fréijoersënnen (an dënn Reng geschnidden)
- 1 Camembert
- Salz a Peffer
- Piment
- Botter
- Kraider

Wat muss ech maachen?

1. Grompere wäschen, schielen an a Wierfele schneiden. Choufleur wäschen an a mondgerecht Stécker schneiden. Champignon ofreiwen a kleng schneiden, Fréijoersënnen wäschen a an dënn Réng schneiden.
2. All Ingrédiënt'en eenzel an der Muurikka broden. Dofir gëtt Botter erhëtzt (oppassen, datt en net verbrennt), d'Geméis kuerz am Botter schwenken an ubroden. Fir datt näischt verbrennt gëtt regelméisseg e bësse Waasser an d'Pan gemaach. Gewierzt gëtt mat Peffer, Salz a Piment.
3. Daat fäerdeg Geméis gëtt an enger Schossel op d'Säit gestallt bis datt all d'Geméis fäerdeg gebroden ass.
4. Just ier de Plat servéiert gëtt, gëtt all d'Geméis an der Paan mat de frësche Kraider vermëscht an de Camembert a Wierfelen driwwer verdeelt.
5. Soubal de Kéis ufänkt ze schmélzen gëtt d'Muurikka vum Feier geholl an de Plat an der Pan waarm servéiert.