



## Gerupfter

### Zutaten:

Für 4 Personen

300 g reifer Camembert (60%)

100 g Butter

1 Zwiebel

1 TL gemahlener Kümmel

2 TL Piment d'Espelette (Ingo Holland)

Salz

Pfeffer a. d. Mühle

1 Bund Schnittlauch

### Zubereitung:

Käse und Butter zimmerwarm werden lassen. Den Camembert mit einer Gabel grob zerdrücken. Zwiebel pellen und in feine Ringe schneiden. Gewürze bereitstellen.

Den Camembert mit einer Gabel grob zerdrücken und in eine Schüssel geben, mit der weichen Butter, Kümmel und Piment d'Espelette zur geschmeidigen Masse verrühren, dabei den Käse mit der Gabel fein zerkleinern.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf einen Teller oder einer flachen Schale als Kugel anrichten.

Schnittlauch in Röllchen schneiden und über den Gerupften streuen. Evtl. noch etwas Piment d'Espelette darüber streuen. Die Zwiebelringe um die Kugel dekorieren und servieren.

Dazu paßen Brezeln, Salzstangen, Laugengebäck, Radi und Radieschen.

### Tipp:

Die Zwiebel kann alternativ in feine Würfel geschnitten und in die Käsemasse eingearbeitet werden, dann sollte allerdings auf einen Verzehr am nächsten Tag verzichtet werden.

Geschmack erleben.