

HERZHAFTE BLINIS

mit gratinierten Käseblüten.

🕒 25 Min. 🍴 gering

Zubereitungszeit Aufwand

Zutaten für: 20 Blinis

| | |
|--------|--|
| 1 Pck. | Best Moments Blinis |
| 20 g | Best Moments grünes Pesto |
| 250 g | Best Moments Moule à la louche Camembert |
| 20 g | Best Moments Orangenblütenhonig |
| etwas | Chiliflocken |
| etwas | frische Petersilie, gehackt |

Zubereitung:

- 1 Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze, Umluft 180 °C vorheizen. Blinis auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und jeweils mit etwas Best Moments Pesto bestreichen.
- 2 Camembert nach Belieben entweder in dünne Scheiben schneiden oder mit einem Blütenausstecher ausstechen. Camembert-Scheiben oder -Blüten auf den Blinis verteilen. Zuletzt mit etwas Orangenblütenhonig beträufeln und im heißen Ofen ca. 9–11 Min. überbacken.
- 3 Blinis aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen. Mit Chiliflocken und etwas gehackter Petersilie bestreuen. Blinis nach Belieben warm oder kalt servieren.

TIPP: Wer kräftig-würzigen Käse mag, kann statt des Camemberts auch den Best Moments Pont L'Eveque, eine aromatische Käsespezialität aus der Normandie, für die Blüten verwenden.