



## Gebackener Camembert

mit Wintergemüse und Cranberries



40-50min



4 Personen

Weihnachten schmeckt auch vegetarisch! Wir binden unsere festliche Kochschürze um und backen herzhaften Camembert mit Cranberries im Backrohr, bis er leicht zerfließt. Zum Dippen gibt es einen Honig-Senf und allerlei Winter-Gemüse, das wir zusammen mit dem Käse anrichten. Frohes Fest!



## Was du von uns bekommst

- süßer Senf <sup>10</sup>
- Pastinaken
- Kohlsprossen
- Karotten
- Honig
- Cranberries
- Laune Gut Gewürz-Blüten-Zubereitung
- Camembert <sup>7</sup>
- Kartoffelnetz

## Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker

## Küchenutensilien

- 2 Backbleche
- Backpapier
- Backrohr mit Umluftfunktion
- Sieb
- Sparschäler

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

## Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

## Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 760.0kcal, Fett 31.4g, Eiweiß 33.7g, Kohlenhydrate 76.5g



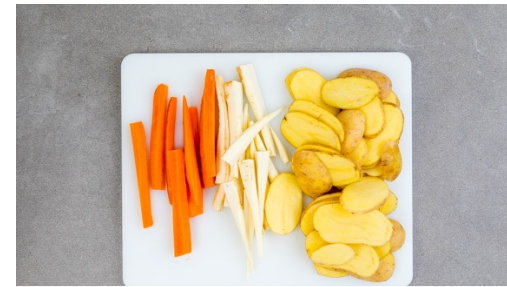
### 1. Kohlsprossen vorbereiten

Backrohr auf 190°C Umluft vorheizen. Die **Kohlsprossen** von äußeren Blättern befreien, den Strunk abschneiden und **Sprossen** halbieren. **Cranberries** in etwas lauwarmem Wasser einweichen.



### 4. Käse vorbereiten

In der Zwischenzeit die **Cranberries** in einem Sieb abtropfen, grob hacken und mit Salz, Pfeffer und 1-2EL Zucker vermischen. Die Oberseite des **Camemberts** mit einem Messer kreuzweise grob einritzen und den **Cranberry-Mix** darauf verteilen.



### 2. Gemüse schneiden

Die **Karotten** und **Pastinake** schälen, dann in ca. 1cm dicke Stifte schneiden. **Kartoffeln** waschen und längs in 1cm breite Scheiben schneiden.



### 5. Käse backen

Nach den 20Min. Garzeit vom **Gemüse** den **Käse** mit zu dem **Gemüse** auf die Backbleche geben und für weitere ca. 5-10Min. backen bis der **Käse** innen flüssig ist.



### 3. Gemüse rösten

**Kohlsprossen, Pastinake, Karotten, Kartoffeln** und **Gewürzmischung** auf zwei mit Backpapier ausgelegte Bleche verteilen, mit Salz, Pfeffer und 2-3EL Öl würzen, gut vermengen und ca. 20Min. im Rohr rösten, dabei einmal wenden.



### 6. Dip zubereiten

Währenddessen für den **Dip** den **Senf** und den **Honig** vermischen und mit Salz, Pfeffer und 4EL Wasser zu einer cremigen **Sauce** rühren. **Gemüse** anrichten, **Dip** und **Käse** dazu servieren.