



Camembert mit Feigen-Chutney

und warmen Linsen-Karotten-Salat



30-40Min.



3-4 Personen

Der französische Weißschimmelkäse hat eine cremige Konsistenz und eignet sich super fürs Abendbrot. Aber warum probierst du nicht mal etwas Neues? Zum Beispiel den Camembert im Ofen zu backen und dann mit einem lauwarmen Linsen-Salat mit gegrillten Karotten und selbstgemachten Feigen-Chutney zu verspeisen. Das passt ganz hervorragend zum nussigen Geschmack des Käses, der da so wundervoll auf deinem Teller verläuft.

Was du von uns bekommst

- 1 Packung Karotte
- 2 Camembert-Käse ⁷
- 2 Päckchen Senf ¹⁰
- 2 Schalotten
- 1 Päckchen getrocknete Feigen
- 4 Fläschchen Balsamico-Essig
- 1 Packung Grüne Linsen
- 1 Packung Bunte Kirschtomaten
- 1 Packung Feldsalat

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

- Backblech
- Backofen mit Umluftfunktion
- kleiner Kochtopf
- Messbecher
- mittlerer Kochtopf
- Sieb
- Sparschäler

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

Allergene

Milch (7), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 585.0kcal, Fett 19.1g, Eiweiß 26.2g, Kohlenhydrate 67.6g



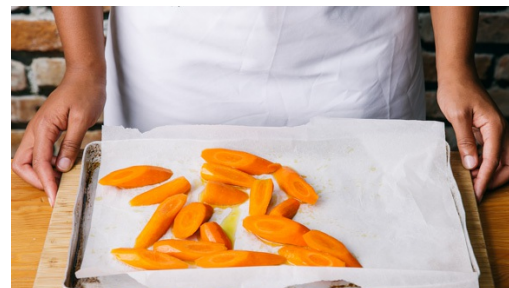
1. Linsen kochen

400ml im mittleren Topf zum Kochen bringen. Die **Linsen** in einem Sieb unter fließendem Wasser abspülen, bis das Wasser klar bleibt und dann in das kochende Wasser geben. Auf niedriger Hitze für ca. 25-30Min. köcheln lassen, ggfs. überschüssiges Linsenwasser abgießen und abkühlen lassen. Den Umluftofen auf 200°C vorheizen.



4. Käse backen

In der Zwischenzeit den **Camembert** auspacken und mit einer Prise Salz und 1EL Olivenöl bedecken und für weitere ca. 8-10Min. gemeinsam mit den **Karotten** auf dem Blech im Ofen backen.



2. Karotten rösten

Inzwischen die **Karotten** schälen, trimmen und in ca. 2-3cm schräge Scheiben schneiden, anschließend auf ein mit Backpapier ausgelegtem Blech verteilen, etwas Platz für den **Käse** lassen. Die **Karotten** mit 1TL Salz und 1EL Olivenöl mischen und für ca. 8-10Min. im Ofen rösten.



5. Dressing mischen

Die **Kirschtomaten** halbieren. Den **restlichen Balsamico-Essig** mit **Senf**, 1-2EL Olivenöl, Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** mischen.



3. Chutney zubereiten


Nun die **Feigen** fein hacken. Die **Schalotten** schälen und ebenfalls fein hacken. In einem kleinen Topf die **Schalotten** mit 1EL Öl ca. 1-2Min. glasig andünsten, mit **50ml Balsamico-Essig**, **Feigen**, 1-2 Prisen Zucker und 100ml Wasser hinzufügen. Auf niedriger Hitze bei gelegentlichem Rühren ca. 10-12Min. cremig einkochen lassen, dann von der Hitze nehmen.



6. Salat mischen

Den **Salat** erst kurz vor dem Servieren mit **abgekühlten Linsen**, **Tomaten**, **Karotten** und **Dressing** mischen. Den **Käse** mit dem **Feigenchutney** garniert servieren und **Salat** dazu reichen.

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.     **#marleyspooning**