



Gebackener Camembert

mit Wintergemüse und Cranberries



40-50min



2 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

- Cranberries
- süßer Senf ¹⁰
- Pastinaken
- Kohlsprossen
- Kartoffelnetz
- Camembert ⁷
- Laune Gut Gewürz-Blüten-Zubereitung
- Karotte
- Honig

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

- Backblech
- 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 820.0kcal, Fett 31.9g, Eiweiß 39.3g, Kohlenhydrate 81.7g



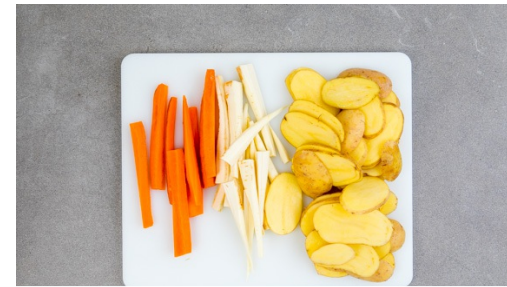
1. Kohlsprossen vorbereiten

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 1EL Zucker vermischen. Die Oberseite des **Camemberts** mit einem Messer kreuzweise grob einritzen und den **Cranberry-Mix** darauf verteilen.



2. Gemüse schneiden

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



5. Käse backen

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



3. Gemüse rösten

Kohlsprossen, Pastinake, Karotten, Kartoffeln und **Gewürzmischung** auf ein mit Backpapier ausgelegtem Blech verteilen, mit Salz, Pfeffer und 1-2EL 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 2EL Wasser zu einer cremigen **Sauce** rühren. **Gemüse** anrichten, **Dip** und **Käse** dazu servieren.