



Gebackener Camembert

mit Wintergemüse und Cranberrys



40-50Min.



2 Personen

Zum herzhaften Camembert, der mit Cranberrys im Ofen gebacken wird, bis er leicht zerfließt, servierst du eine winterliche Gemüsemischung aus Rosenkohl, Pastinake, Karotten und Kartoffeln sowie zum Dippen einen feinen Honig-Senf. Ein wahres Festessen für die Käseliebhaber unter uns!

Was du von uns bekommst

- 1 Päckchen Honig
- 1 Päckchen körniger Senf ¹⁰
- 1 Päckchen „Laune gut, alles gut“-Gewürzmischung
- 2 Camemberts ⁷
- 1 Packung getrocknete Cranberrys
- 1 Packung Rosenkohl
- 2 Karotten
- 500g festkochende Kartoffeln
- 1 Pastinake

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Zucker
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backblech und Backpapier
- Backofen mit Umluft oder Ober-/Unterhitze
- 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 823.0kcal, Fett 37.1g, Eiweiß 38.1g, Kohlenhydrate 75.5g



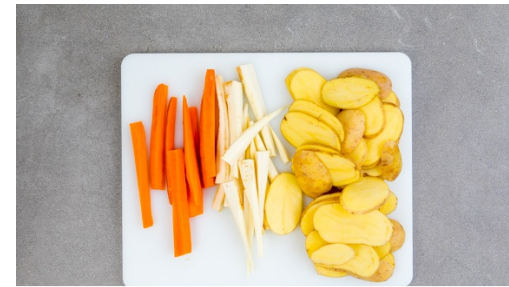
1. Rosenkohl vorbereiten

Den Backofen auf 190°C Umluft (210°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Vom **Rosenkohl** den Strunk abschneiden und die äußeren Blättern entfernen, dann den **Rosenkohl** halbieren. Die **Cranberrys** in etwas lauwarmem Wasser einweichen.



4. Camemberts vorbereiten

Währenddessen die **Cranberrys** in einem Sieb abtropfen lassen, grob hacken und mit Salz und Pfeffer sowie 1EL Zucker vermischen. Die Oberseite der **Camemberts** mit einem Messer kreuzweise einritzen und die **Cranberrys** darauf verteilen.



2. Gemüse schneiden

Die **Kartoffeln** mit der Schale in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden. Die **Karotten** schälen und der Länge nach in ca. 1cm breite Stifte schneiden. Die **Pastinake** schälen und ebenfalls in ca. 1cm Stifte schneiden.



5. Camemberts backen

Die **Camemberts** nach den 20Min. Garzeit des **Gemüses** auf das Backblech dazugeben und alles ca. 5-10Min. backen, bis der **Käse** innen warm und flüssig ist.



3. Gemüse rösten

Den **Rosenkohl**, die **Kartoffeln**, die **Karotten** und die **Pastinaken** auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und mit 1-2EL Olivenöl, der **Gewürzmischung** sowie Salz und Pfeffer gut vermengen. Das **Gemüse** gleichmäßig verteilen und im Ofen ca. 20Min. rösten. Zwischendurch einmal wenden.



6. Dip zubereiten

Inzwischen den **Senf** mit dem **Honig** und 1-2EL Wasser zu einem **Dip** verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Camemberts** mit dem **Gemüse** anrichten, den **Honig-Senf-Dip** dazu servieren.