

MARLEY SPOON



Camembert-Baguettes

und winterlicher Salat mit Orangen



20-30min



2 Personen

Heute schmelzen wir cremigen Camembert im Ofen auf einem - mit Knoblauch eingeriebenen - Baguette und kombinieren das mit einem winterlichen Salat. Die bittere Note des roten Radicchio ist ein toller Gegensatz zu den saftig-süßen Orangenschnitzen und dem knackigen Romanasalat. Gekrönt wird alles mit Walnüssen und einem leichten Dressing. Wer könnte da schon nein sagen?

Was du von uns bekommst

- 1
- 15
- 7

Was du zu Hause benötigst

- Balsamicoessig ¹⁷
- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Backblech
- Backpapier
- Backofen mit Umluftfunktion
- Küchenreibe

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Milch (7), Nüsse (15), Sulphite (17). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Energie 720kcal, Fett 28.5g, Kohlenhydrate 84.8g, Eiweiß 23.3g



1. Crostinis vorbereiten

Backofen auf 200°C Umluft vorheizen. Die **Baguettes** der Länge nach aufschneiden. Den **Käse** in sehr dünne Scheiben schneiden. **Knoblauch** schälen.



2. Crostinis backen

Knoblauchzehe halbieren und mit der Schnittfläche die aufgeschnittenen Seiten der **Baguettehälften** einreiben. Anschließend den **Käse** gleichmäßig auf die Hälften verteilen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech auslegen. Die **Baguettes** 5-8Min. goldbraun backen. Anschließend im Ofen warm halten.



3. Gemüse schneiden

Die Hälfte des **Radicchio** vom Strunk befreien und die Blätter auseinander zupfen und der Länge nach in dünne Streifen schneiden. Je nach Hunger kann mehr hinzugefügt werden, die andere Hälfte wird nicht mehr verwendet. **Romanasalat** halbieren, Strunk entfernen, dann in längliche Stücke schneiden.



4. Orange filetieren

2TL Schale von der **Orange** abreiben. Dann die Schale mit einem scharfen Messer rundum bis zum Fruchtfleisch abscheiden. Anschließend das Fruchtfleisch halbieren und die Hälften quer in 1cm dünne Spalten scheiden.



5. Dressing zubereiten

Orangenschale mit 2EL Balsamicoessig und 2EL Olivenöl verrühren, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Salat zusammenstellen

Walnüsse grob hacken. **Salat** und **Radicchio** mit 3/4 des Dressings vermengen. Den Salat auf die Teller verteilen, die **Orangenspalten** darauf anrichten, **Nüsse** darüber streuen und alles mit dem übrigen Dressing beträufeln. Salat mit den Crostinis servieren.