



Brie mit Sesamkruste und Apfel

auf buntem Salat mit Austernpilzen



ca. 25min



3-4 Personen

Frisch, fröhlich und bunt geht es zu, wenn sich unsere Köchin Martina in der Küche austobt, auch die heutige Kreation lässt diesbezüglich keine Wünsche offen. Ein knackiger Salat mit gebackenem Lauch, feinen Austernpilzen und einer unwiderstehlichen Vinaigrette ist die Basis für die eigentlichen Stars des Abends: in Sesam gewendeter Brie, süße Apfelscheiben und aromatische Walnüsse. Délicieux!

Was du von uns bekommst

- 500g Austernpilze
- 1 Stange Lauch
- 2 Äpfel
- 2 Päckchen italienische Gewürzmischung
- 2 Packungen Brie ⁷
- 3 Päckchen Sesam ¹¹
- 2 Päckchen Sumach
- 120g Frisée-Salatmix
- 100g Walnusskerne ¹⁵

Was du zu Hause benötigst

- 2TL Senf ¹⁰
- 2EL Butter ⁷
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Alufolie

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

Allergene

Milch (7), Senf (10), Sesamsamen (11), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 838kcal, Fett 71.4g, Kohlenhydrate 23.3g, Eiweiß 24.9g



1. Zutaten vorbereiten

Den Backofen auf 250°C (230°C Umluft) vorheizen. Die **Pilze** in 1-2cm breite Streifen zupfen oder schneiden. Den **Lauch** längs halbieren und quer in ca. 1cm breite Streifen schneiden. Die **Äpfel** vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden.



2. Pilze & Lauch backen

Die **Pilze** mit der **Gewürzmischung**, 4EL Olivenöl und 1/2TL Salz auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech vermengen. Den **Lauch** mit 1 kräftigen Prise Salz auf ein zweites mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und mit etwas Alufolie locker abdecken. Die **Pilze** im oberen Teil und den **Lauch** im mittleren Teil des Ofens ca. 10Min. backen, bis die **Pilze** goldbraun sind.



4. Bries schneiden

Die **Bries** jeweils in ca. 8 Spalten schneiden.



5. Bries verfeinern

Den **Sesam** mit dem **Sumach** vermengen und die **Schnittseiten der Bries** leicht hineindrücken, bis sie mit **Sesam** bedeckt sind.



3. Äpfel braten

In einer großen Pfanne 2EL Butter bei mittlerer Hitze schmelzen. Sobald die Butter zu schäumen beginnt, die **Äpfel** zugeben und auf jeder Seite ca. 2Min. braun braten. Anschließend die **Äpfel** aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.



6. Vinaigrette zubereiten

2EL Lauch mit 2EL Olivenöl, 3-4EL Essig, 5EL Wasser, 2TL Senf, 1/2TL Salz und 1 kräftigen Prise Pfeffer in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer glatt pürieren. Den **Salatmix** mit dem **restlichen Lauch** und der **Vinaigrette** vermengen und auf Teller verteilen. Die **Pilze**, die **Äpfel** und den **Brie** darauf anrichten und mit den **Walnüssen** garniert servieren.