



Brie mit Sesamkruste und Apfel

auf buntem Salat mit Austernpilzen



ca. 25min



2 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!

- 250g Austernpilze
- 1 Stange Lauch
- 1 Apfel
- 1 Päckchen italienische Gewürzmischung
- 1 Packung Brie ⁷
- 2 Päckchen Sesam ¹¹
- 1 Päckchen Sumach
- 60g Frisée-Salatmix
- 50g Walnusskerne ¹⁵

- 1TL Senf ¹⁰
- 1EL Butter ⁷
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Alufolie

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 901kcal, Fett 76.5g,
Kohlenhydrate 25.9g, Eiweiß 26.2g



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. Den **Apfel** vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden.



4. Brie schneiden

Den **Brie** in ca. 8 Spalten schneiden.



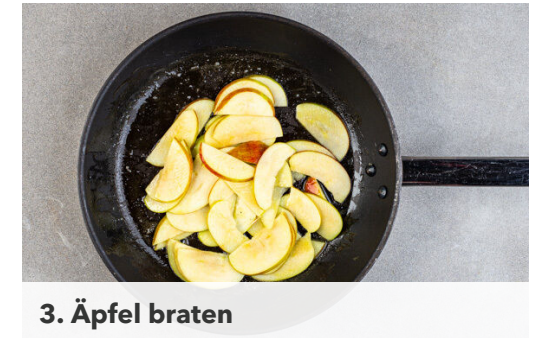
2. Pilze & Lauch backen

Die **Pilze** mit der **Gewürzmischung**, 2EL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech vermengen. Den **Lauch** mit 1 Prise Salz würzen und dazugeben, dann mit etwas Alufolie locker abdecken. Die **Pilze** und den **Lauch** im Ofen ca. 10Min. backen, bis die **Pilze** goldbraun sind.



5. Brie verfeinern

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



3. Äpfel braten

In einer mittelgroßen Pfanne 1EL 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

1EL Lauch mit 1EL Olivenöl, 1-2EL Essig, 2-3EL Wasser, 1TL Senf, 1 kräftigen Prise Salz und 1 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.