



Cremiger Camembert aus dem Ofen

mit gebackenem Auberginen-Zucchini-Gemüse



30-40min



2 Personen

Stell dir diesen lecker im Ofen gebackenen, schmelzig-cremigen Camembert vor wie ein feines Mini-Käsefondue! Neben dem Käse wird auch gleich das köstliche, provenzalisch marinierte Gemüse im Ofen zubereitet, das sich nicht nur optisch, sondern auch geschmacklich sehr gut zum Camembert macht: Aubergine und Zucchini, fruchtige Kirschtomaten und Zwiebeln. Schmatz!

- 1 Aubergine
- 1 Packung getrocknete Tomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Päckchen Provence-Kräutermischung
- 1 Zucchini
- 1 rote Zwiebel
- 2 Camemberts ⁷
- 250g Kirschtomaten
- 10g Pinienkerne

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- Alufolie

Kochtipp

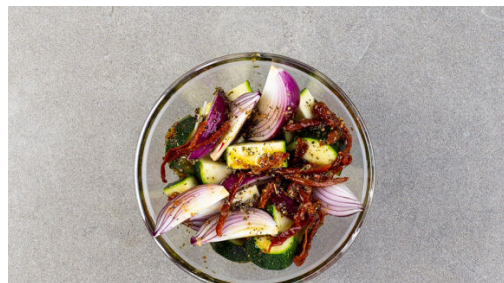
Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 617kcal, Fett 46.4g,
Kohlenhydrate 20.8g, Eiweiß 31.4g



Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Aubergine** der Länge nach vierteln, dann quer in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.



Die **Zucchini** längs halbieren und quer in dünne Scheiben schneiden. Die **Zwiebel** schälen und in Spalten schneiden, dann mit der **Zucchini** und der **restlichen Tomatenmischung** vermengen.



Die **getrockneten Tomaten** in Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **getrockneten Tomaten** und den **Knoblauch** mit den **Provence-Kräutern**, 2EL Olivenöl, 1TL Essig, ½TL Salz und 1 Prise Pfeffer verrühren, dann die **½ der Tomatenmischung** mit den **Auberginen** vermengen.



Die **Camemberts** auf der Oberseite kreuzweise einschneiden, dann jeweils in etwas Alufolie einschlagen, die oberen Seiten aber offen lassen. Die **Zucchini** und die **Zwiebeln** auf dem Blech mit den **Auberginen** vermengen, den **Käse** dazulegen und die **Kirschtomaten** drumherum verteilen. Noch 10-15Min. im Ofen backen, bis der **Käse** weich und das **Gemüse** gar ist.



Die **Auberginen** gleichmäßig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und ca. 10Min. im Ofen rösten.



Die **Camemberts** mit dem **Ofengemüse** auf Tellern anrichten und nach Belieben mit den **Pinienkernen** garnieren. Den **Käse** am Tisch an der Oberseite öffnen und das **Gemüse** in den cremigen **Käse** tunken.