



## Camembert mit Feigen-Chutney

und warmen Linsen-Karotten-Salat

30-40Min. 2 Personen

Der französischer Weißschimmelkäse hat eine cremige Konsistenz und eignet sich super fürs Abendbrot. Aber warum probierst du nicht mal etwas Neues? Zum Beispiel den Camembert im Ofen zu backen und dann mit einem lauwarmen Linsen-Salat mit gegrillten Karotten und selbstgemachten Feigen-Chutney zu verspeisen. Das passt ganz hervorragend zum nussigen Geschmack des Käses, der da so wundervoll auf deinem Teller verläuft.

## Was du von uns bekommst

- 1 Packung Karotten
- 1 Camembert-Käse <sup>7</sup>
- 1 Päckchen Senf <sup>10</sup>
- 2 Schalotten
- 1 Päckchen getrocknete Feigen
- 4 Fläschchen Balsamico-Essig
- 1 Packung Grüne Linsen
- 1 Packung Feldsalat
- 1 Packung Bunte Kirschtomaten

## Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Zucker

## Küchenutensilien

- Backblech
- Backofen mit Umluftfunktion
- kleiner Kochtopf
- Messbecher
- mittlerer Kochtopf
- Sieb

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 740.0kcal, Fett 21.3g, Eiweiß 35.4g, Kohlenhydrate 90.8g



**1. Linsen kochen**

400ml im mittleren Topf zum Kochen bringen. Die **Linsen** in einem Sieb unter fließendem Wasser abspülen, bis das Wasser klar bleibt und dann in das kochende Wasser geben. Auf niedriger Hitze für ca. 25-30Min. köcheln lassen, ggfs. überschüssiges Linsenwasser abgießen und abkühlen lassen. Den Umluftofen auf 200°C vorheizen.



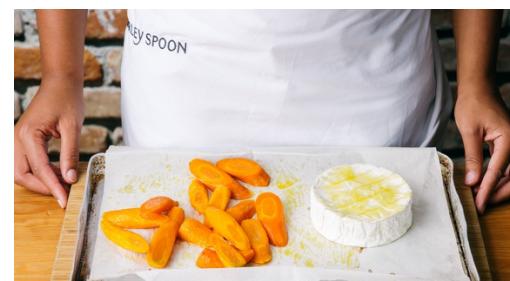
**2. Karotten rösten**

Inzwischen die **Karotten** schälen, trimmen und in ca. 2-3cm schräge Scheiben schneiden, anschließend auf ein mit Backpapier ausgelegtem Blech verteilen, etwas Platz für den **Käse** lassen. Die **Karotten** mit 1TL Salz und 1EL Olivenöl mischen und für ca. 8-10Min. im Ofen rösten.



**3. Chutney zubereiten**

Nun die **Feigen** fein hacken. Die **Schalotten** schälen und ebenfalls fein hacken. In einem kleinen Topf die **Schalotten** mit 1EL Öl ca. 1-2Min. glasig andünsten, mit **50ml Balsamico-Essig**, **Feigen**, 1-2 Prisen Zucker und 100ml Wasser hinzufügen. Auf niedriger Hitze bei gelegentlichem Rühren ca. 10-12Min. cremig einkochen lassen, dann von der Hitze nehmen.



**4. Käse backen**

In der Zwischenzeit den **Camembert** auspacken und mit einer Prise Salz und 1EL Olivenöl bedecken und für weitere ca. 8-10Min. gemeinsam mit den **Karotten** auf dem Blech im Ofen backen.



**5. Dressing mischen**

Die **Kirschtomaten** halbieren. Den **restlichen Balsamico-Essig** mit **Senf**, 1-2EL Olivenöl, Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** mischen.



**6. Salat mischen**

Den **Salat** erst kurz vor dem Servieren mit **abgekühlten Linsen**, **Tomaten**, **Karotten** und **Dressing** mischen. Den **Käse** mit dem **Feigenchutney** garniert servieren und **Salat** dazu reichen.