



Camembert mit Auberginen-Gemüse

dazu würziger Rucolasalat mit Pinienkernen



30-40min



2 Portionen

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

- 1 Aubergine
- 1 Zucchini
- 1 rote Zwiebel
- 1 Pck. getrocknete Tomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 10g Rosmarin & Thymian
- 15g Pinienkerne
- 2 Camemberts ¹
- 250g Kirschtomaten
- 50g Rucola

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- kleine Pfanne
- Alufolie

Allergene
Milch (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 673kcal, Fett 52.3g,
Kohlenhydrate 21.9g, Eiweiß 30.3g

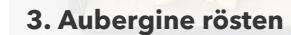


A top-down view of a clear glass bowl filled with a salad. The salad consists of thick, diagonal slices of green cucumbers and thin, crescent-shaped slices of red onions. A dark, chunky dressing, likely containing raisins and spices, is drizzled over the vegetables. The bowl sits on a light-colored, textured surface.

Die **Zucchini** und die **Zwiebeln** mit der **restlichen Tomaten-Würze** 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.



Den **Rucola** mit je 1TL Olivenöl und Essig anmachen und mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen, dann die **Pinienkerne** unterheben. Die **Camemberts** mit dem **Ofengemüse** auf Tellern anrichten und mit dem **Rucolasalat** servieren. Den **Käse** am Tisch an der Oberseite öffnen und das **Gemüse** in den cremigen **Käse** tunken.