



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 griechische 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 77.0g,
Kohlenhydrate 24.3g, Eiweiß 27.0g



1. Zutaten vorbereiten



2. Pilze & Lauch backen

2. Pilze & Lauch backen



3. Äpfel braten

3. Äpfel braten



4. Käse schneiden

4. Käse schneiden

5. Brie verfeinern



6. Vinaigrette zubereiten

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 der **½ der Walnüsse oder mehr** garniert servieren.