

Süßlicher Ofenkäse

mit Winter-Gemüse



40-50min



2 Personen

Deine Kinder werden dich lieben! Es gibt gebackenen Camembert, den wir mit kleinen, süßen Cranberries füllen. Gedippt werden darf die Leckerei mit allerlei buntem Winter-Gemüse. Noch ein wenig von dem süß-sauren Dressing in den Saucier und das Weihnachtsessen kann beginnen. Frohes Fest!

- getrocknete Cranberries
- frischer Salbei
- Rosenkohl
- Karotte
- flüssiger Honig
- Pastinake
- Camembert ⁷
- mittelscharfer Senf ¹⁰
- Drillinge

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Zucker

- Backblech
- Backofen mit Umluftfunktion
- Backpapier
- Sparschäler

Allergene
Milch (7), Senf (10). Kann Spuren von
anderen Allergenen enthalten.

Energie 950kcal, Fett 44.3g,
Kohlenhydrate 88.9g, Eiweiß 38.3g



1. Rosenkohl vorbereiten

Den Ofen auf 190°C Umluft vorheizen. Den **Rosenkohl** von welchen Blättern befreien, den Strunk entfernen und halbieren. **Cranberries** in etwas lauwarmem Wasser einweichen.



4. Käse vorbereiten

In der Zwischenzeit die Cranberries in einem Sieb abtropfen, grob hacken und mit Salz, Pfeffer und 1EL Zucker vermischen. Die Oberseite des **Camemberts** mit einem Messer kreuzweise grob einritzen und den Cranberrie-Mix darauf verteilen.



2. Gemüse schneiden

Die **Karotten** und **Pastinaken** schälen und in längliche Stiften schneiden. Die **Kartoffeln** längs in Scheiben schneiden. Den **Salbei** von den Stielen zupfen und fein hacken.



5. Käse backen

Nach den 20Min. Garzeit vom Gemüse den Käse mit zu dem Gemüse auf das Backblech geben und für weitere 5-10Min. backen bis der Käse innen flüssig ist.



3. Gemüse rösten

Rosenkohl, Pastinake, Karotte, Kartoffeln und Salbei auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech verteilen, mit Salz, Pfeffer und 2-3EL ÖL würzen, gut vermengen und 20Min. im Ofen rösten, dabei einmal wenden.



6. Dressing zubereiten

Währenddessen für das Dressing den **Senf** und den **Honig** vermischen und mit Salz, Pfeffer und 3-4EL Olivenöl zu einer cremigen Sauce vermischen. Gemüse anrichten, Dressing darüber verteilen und Käse dazu servieren.