

## 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!

## Was du von uns bekommst

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

## Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Zucker

## Küchenutensilien

- Backblech
- Backofen mit Umluftfunktion
- Backpapier
- Sparschäler

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Allergene

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

### Nährwertangaben pro Portion

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



**1. Rosenkohl vorbereiten**

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



**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.



**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.



**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 Cranberry-Mix darauf verteilen.



**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.



**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.