



Cremiger Ofen-Brie mit Chioggia-Salat

dazu gebackene Gnocchi, Fenchel und Queller



ca. 45min



3-4 Personen

Darf es heute mal was Exklusives sein? Fein schmelzender Käse mit knackigen Haselnüssen auf knusprig gerösteten Gnocchi und Fenchel mit raffinierter Würznote? Angerichtet auf einer frischen Creme mit Schnittlauch und Petersilie, garniert mit lauwarmem Queller? Begleitet von einem elegant roséfarben-grün gemischten Salat? Ja? Jaaaa! Und sollte kein besonderer Anlass vorliegen – egal, hiermit wird jeder Tag besonders!

Was du von uns bekommst

- 2 Fenchelknollen
- 50g blanchierte Haselnusskerne¹⁵
- 1kg Gnocchi¹
- 2 Päckchen Kreuzkümmel-Koriander-Gewürzmischung
- 20g Schnittlauch
- 20g Petersilie
- 2 Becher Crème fraîche⁷
- 2 Packungen Brie⁷
- 140g Queller
- 1 Chioggia-Bete
- 100g gemischter Salat

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig¹⁷

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- Sparschäler

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

Allergene

Gluten (1), Milch (7), Nüsse (15), Sulphite (17). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1183kcal, Fett 75.9g, Kohlenhydrate 91.8g, Eiweiß 31.8g



1. Zutaten vorbereiten

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Den **Fenchel** längs halbieren und in ca. 1cm dünne Scheiben schneiden. Die **Haselnüsse** fein hacken.



2. Zutaten backen

Den **Fenchel** und die **Gnocchi** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 4EL Olivenöl, der **Gewürzmischung** und je ½TL Salz und Pfeffer vermengen, ggf. ein zweites Blech verwenden. Ca. 15Min. im Ofen backen, ggf. die Position der Bleche nach der Hälfte der Zeit tauschen.



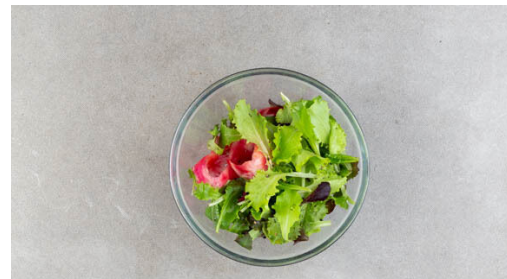
3. Crème fraîche verfeinern

Den **Schnittlauch** und die **Petersilie** fein schneiden und mit der **Crème fraîche** verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.



4. Brie backen

Von der Oberseite der **Bries** ca. 1cm abschneiden und die „**offenen**“ **Bries** in die gehackten **Nüsse** drücken. Nach ca. 15Min. Backzeit des **Fenchels** und der **Gnocchi** die **Bries** auflegen. Zusammen 12-15Min. weiterbacken, bis der **Brie** weich und leicht geschmolzen ist und **Fenchel** und **Gnocchi** gar sind. Aus dem Ofen nehmen, den **Queller** darauf verteilen und anwärmen.



5. Salat zubereiten

Die **Chioggia-Bete** schälen und mit einem Sparschäler dünne Streifen abschälen. 2EL Olivenöl, 2EL Balsamicoessig und je 1 kräftige Prise Salz und Pfeffer zu einem Dressing verrühren und mit der **Chioggia-Bete** vermengen, ggf. beiseitestellen und ziehen lassen. Den **Salat** direkt vor dem Servieren unterheben.



6. Anrichten und servieren

Die **Crème fraîche** auf Tellern verstreichen und den **Fenchel**, die **Gnocchi** und den **Brie** darauf anrichten. Mit dem **Queller** garnieren und den **Salat** dazu servieren.