



Feiner Camembert mit Mangochutney

dazu gebackenes Kürbis-Rosenkohl-Gemüse



40-50min



2 Personen

Heute verzaubert ein winterliches Festmahl deine Tischgäste und dich. Der im Ofen gebackene Camembert mit Rosmarin wird mit einem würzig-süßen Mangochutney beträufelt. Mmmh! Dazu servierst du eine nicht weniger köstliche Gemüsebeilage aus Hokkaidokürbis und Rosenkohl, verfeinert mit Birne und knusprigen Croûtons. Pistazien setzen dem Ganzen das Krönchen auf. Wir wünschen wohl zu speisen!

- 1 kleiner Bio-Hokkaidokürbis
- 10g Petersilie & Rosmarin
- 400g Rosenkohl
- 1 Pck. Gulaschgewürz
- 1 Baguettebrötchen ¹
- 2 Camemberts ²
- 1 Birne
- 20g Pistazienkerne ³
- 1 Pck. Mangochutney

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- Backofen
- Backblech und Backpapier

Allergene
Gluten (1), Milch (2), Schalenfrüchte (3).
Kann Spuren von anderen Allergenen
enthalten.

Energie 1041kcal, Fett 60.0g,
Kohlenhydrate 80.5g, Eiweiß 40.9g



Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Den **Kürbis** halbieren und mit einem Löffel die Kerne entfernen, dann den **Kürbis** in 1-2cm dicke Spalten schneiden. **1-2 Rosmarinzweige** beiseitelegen, die **restlichen Rosmarinnadeln** abzupfen und fein schneiden.



Ein tiefes Kreuz in die Mitte der **Camemberts** schneiden, aber nicht bis zum Boden durchschneiden. Die **Rosmarinzweige** halbieren und in die Einschnitte drücken. Die **Birne** vierteln und entkernen, dann grob würfeln.



Den **Kürbis** und den **Rosenkohl** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und mit 1 EL Olivenöl, der **½ des Rosmarins**, der **½ des Gulaschgewürzes** und je ½ TL Salz und Pfeffer würzen. Den **Kürbis** und den **Rosenkohl** ca. 15 Min. im Ofen backen.



Die **Camemberts** in die Mitte des Backblechs legen, dann die **Brotwürfel** auf dem **Gemüse** verteilen. 15-20Min. im Ofen backen, bis der **Käse** weich ist und die **Brotwürfel** knusprig sind. Die **Birne** in den letzten 5Min. der Backzeit hinzugeben und mitbacken.



Währenddessen das **Baguettebrötchen** in grobe, mundgerechte Stücke zerteilen. Das **restliche Gulaschgewürz**, 1 Prise Salz, den **restlichen Rosmarin** und 2EL Olivenöl verrühren und die **Brotwürfel** mit dem **Gewürzöl** vermengen.



Währenddessen die **Petersilie** grob hacken. Das **Chutney** mit 2EL Wasser verrühren. Die **Camemberts** nach Belieben mit dem **Chutney** beträufelt, das **Ofengemüse** und die **Croûtons** mit der **Petersilie** und den **Pistazien** garniert servieren.