



Cremiger Ofen-Brie mit Chioggia-Salat

dazu gebackene Gnocchi, Fenchel und Queller



ca. 45min



2 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!

- 1 Fenchelknolle
- 25g blanchierte Haselnusskerne

- 1 Fenchelknolle
- 25g blanchierte Haselnusskerne

15

- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 Packung Brie ⁷
- 70g Queller
- 1 Chioggia-Bete
- 50g gemischter Salat

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig ¹⁷

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig ¹⁷

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- Sparschäler

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- Sparschäler

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

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

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

Energie 1198kcal, Fett 76.0g,
Kohlenhydrate 94.8g, Eiweiß 31.9g

Energie 1198kcal, Fett 76.0g,
Kohlenhydrate 94.8g, Eiweiß 31.9g



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.



4. Brie backen

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



2. Zutaten backen

Den **Fenchel** und die **Gnocchi** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 2EL Olivenöl, der **Gewürzmischung** und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen und ca. 15Min. im Ofen backen.



5. Salat zubereiten

Die **Chioggia-Bete** schälen und mit einem Sparschäler dünne Streifen abschälen. 1EL Olivenöl, 1EL Balsamicoessig und je 1 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.



3. Crème fraîche verfeinern

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



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.