



Feiner Camembert mit Aprikosenchutney

dazu gebackenes Kürbis-Rosenkohl-Gemüse



ca. 50min



3-4 Personen

Heute verzaubert ein winterliches Festmahl deine Tischgäste und dich. Der im Ofen gebackene Camembert mit Rosmarin wird mit einem würzig-süßen Aprikosenchutney 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!

Was du von uns bekommst

- 2 Bio-Hokkaidokürbisse
- 20g Petersilie & Rosmarin
- 800g Rosenkohl
- 2 Päckchen Gulaschgewürz
- 2 Baguettebrötchen ¹
- 4 Camemberts ⁷
- 2 Birnen
- 20g Pistazienkerne ¹⁵
- 2 Päckchen Aprikosenchutney ¹⁰

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier

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

Allergene

Gluten (1), Milch (7), Senf (10), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 986kcal, Fett 50.4g, Kohlenhydrate 92.2g, Eiweiß 42.5g



1. Zutaten vorbereiten

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Die **Kürbisse** halbieren und mit einem Löffel die Kerne entfernen, dann die **Kürbisse** in 1-2cm dicke Spalten schneiden. **3-4 Rosmarinzwige** beiseitelegen, die **restlichen Rosmarinnadeln** abzupfen und fein schneiden.



2. Gemüse backen

Die **Kürbisse** und den **Rosenkohl** auf zwei mit Backpapier ausgelegten Backblechen verteilen und das **Gemüse** auf jedem Blech mit je 1EL Olivenöl, **¼ des Rosmarins**, **¼ des Gulaschgewürzes** und je ½TL Salz und Pfeffer würzen. Anschließend ca. 15 Min. im Ofen backen.



3. Croûtons vorbereiten

Währenddessen die **Baguettebrötchen** in grobe, mundgerechte Stücke zerteilen. Das **restliche Gulaschgewürz**, 2 Prisen Salz, den **restlichen Rosmarin** und 3EL Olivenöl verrühren und die **Brotwürfel** mit dem **Gewürzöl** vermengen.



4. Käse vorbereiten

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



5. Käse backen

Jeweils **2 Camemberts** in die Mitte eines Backblechs legen, dann die **Brotwürfel** auf dem **Gemüse** verteilen. 15-20Min. im Ofen backen, bis der **Käse** weich ist und die **Brotwürfel** knusprig sind. Je nach Ofen die Position der Bleche nach der Hälfte der Zeit tauschen. Die **Birnen** in den letzten 5Min. der Backzeit hinzugeben und mitbacken.



6. Petersilie hacken

Währenddessen die **Petersilie** grob hacken. Das **Chutney** mit 3-4EL Wasser verrühren. Die **Camemberts** nach Belieben mit dem **Chutney** beträufelt, das **Ofengemüse** und die **Croûtons** mit der **Petersilie** und den **Pistazien** garniert servieren.