



Feiner Camembert mit Aprikosenchutney

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 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!

- 1 Bio-Hokkaidokürbis
- 10g Petersilie & Rosmarin
- 400g Rosenkohl
- 1 Päckchen Gulaschgewürz
- 1 Baguettebrötchen ¹
- 2 Camemberts ⁷
- 1 Birne
- 10g Pistazienkerne ¹⁵
- 1 Päckchen Aprikosenschutney

10

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- Backofen
- Backblech und Backpapier

Allergene

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

Energie 995kcal, Fett 54.0g,
Kohlenhydrate 87.2g, Eiweiß 41.7g



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 Rosmarinzwige** beiseitelegen, die **restlichen Rosmarinnadeln** abzupfen und fein schneiden.



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.



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.



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.



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