



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!

- 2 Fenchelknollen
- 50g blanchierte Haselnusskerne

- Energie 1183kcal, Fett 76.0g,
Kohlenhydrate 92.0g, Eiweiß 31.8g



A rectangular metal tray containing a mixture of yellow corn kernels, green beans, and shredded white cheese, topped with two dollops of melted butter.

A rectangular metal tray containing a large pile of sliced fennel and a large pile of sliced yellow bell peppers. The fennel is on the left side, and the yellow bell peppers are on the right side. The tray is placed on a light gray surface.

A top-down view of a glass bowl containing a fresh green salad. The salad consists of various green leafy vegetables, including lettuce and spinach, along with several halved cherry tomatoes and a few small, dark purple grapes. The bowl is placed on a light-colored, textured surface.

A top-down view of a small, round, teal-colored bowl containing a dish of white rice topped with a yellow egg omelet, green onions, and browned meat or vegetables.

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.