



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

15

- Energie 1183kcal, Fett 75.9g,
Kohlenhydrate 91.7g, Eiweiß 31.8g

