



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

- Energie 1198kcal, Fett 76.0g,
Kohlenhydrate 94.7g, Eiweiß 31.9g



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 top-down view of a glass bowl containing a fresh green salad. The salad consists of various types of green lettuce, including some with frilly edges, and several halved cherry tomatoes. Small, dark purple grapes are also visible among the greens. The bowl is set against a plain, light-colored background.

A top-down view of a blue plate containing a serving of white rice topped with a yellow curry sauce and garnished with sliced green onions and fried onions.

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.