

Id0866 web dish name 2910

Wurzelgemüse-Salat

mit gebackenem Camembert



20-30min



2 Personen

Wer kann dem schon widerstehen? Wir panieren cremigen Camembert und braten ihn bis sich eine ordentlich knusprige Kruste bildet. Gedippt werden darf der goldige Käse mit einem Aprikosen-Senf. Und wenn dir das noch nicht reicht, gibt es noch einen Salat mit Wurzelgemüse. Das ist wirklich mehr als lecker.

Was du von uns bekommst

- Boskoop Apfel
- frische Petersilie
- Stangensellerie ⁹
- Knollensellerie ⁹
- Karotte
- Panko Paniermehl ¹
- süßer Senf
- Romanasalat
- Camembert ⁷
- Aprikosenkonfitüre
- Apfelessig

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Pflanzenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Weizenmehl ¹
- Zucker

Küchenutensilien

- Backofen mit Ober-/Unterhitze
- Pfanne
- Kochtopf
- Sieb

Vergiss nicht, dein Gemüse gründlich zu waschen. Besonders in grünem Blattgemüse und Salaten können kleine Steinchen enthalten sein.

Allergene

Gluten (1), Milch (7), Sellerie (9). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 930.0kcal, Fett 47.6g, Eiweiß 45.8g, Kohlenhydrate 69.2g



1. Gemüse vorbereiten

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. **Knollensellerie** und **Karotten** schälen und in ca. 1cm große Würfel schneiden. Den **Salat** in mundgerechte Stücke schneiden. Die **Petersilie** grob hacken. Den **Apfel** vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in ca. 1cm große Würfel schneiden. **Sellerie** in dünne Scheiben schneiden.



4. Camembert backen

In eine mittlere Pfanne ca. 2 fingerhoch Pflanzenöl füllen und mittelhoch erhitzen. Das Fett ist heiß, wenn ein hineingetauchter Holz-Kochlöffel kleine Blasen wirft. Den Camembert nun von jeder Seite ca. 3-4Min. knusprig ausbacken.



2. Gemüse blanchieren

Den Knollensellerie und die Karotten für 3-5Min. im kochendem Wasser bissfest garen. Das Gemüse sollte noch knackig sein, ansonsten noch etwas länger köcheln lassen. Gemüse herausnehmen und durch ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



5. Gemüse marinieren

Den Salat mit den Äpfeln, Stangensellerie, Knollensellerie und Karotten vermischen und mit dem Apfelessig, 2EL Olivenöl, sowie der Petersilie, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.



3. Camembert panieren

Inzwischen eine Schüssel mit 6-8EL Mehl, eine mit 2 verquirten Eiern und eine Schüssel mit dem **Panko-Paniermehl** nebeneinander bereitstellen. Den **Käse** erst in dem Mehl, dann in dem Ei und schließlich in dem Paniermehl wenden. Dann den Käse erneut im Ei und ein weiteres Mal im Paniermehl wenden.



6. Dip zubereiten

Schließlich in einer Schüssel den **Senf** und die **Aprikosenmarmelade** verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und zu dem Camembert zusammen mit dem Salat servieren.