

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 <sup>9</sup>
- Knollensellerie <sup>9</sup>
- Karotte
- Panko Paniermehl <sup>1</sup>
- süßer Senf
- Romanasalat
- Camembert <sup>7</sup>
- Aprikosenkonfitüre
- Apfelessig

## Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Pflanzenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Weizenmehl <sup>1</sup>
- 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 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 verquirlten 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 Panielmehl 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.