

Id0866 web dish name 2910

Wurzelgemüse-Salat

mit gebackenem Camembert



30-40min



3-4 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.

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

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

- Pfanne
- Kochtopf
- Sieb

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

Energie 830.0kcal, Fett 35.6g, Eiweiß 39.7g, Kohlenhydrate 77.7g



1. Gemüse vorbereiten

4. Camembert backen

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



2. Gemüse blanchieren

5. Gemüse würzen

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



3. Camembert panieren



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.