

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.

## Was du von uns bekommst

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

## Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Pflanzenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Weizenmehl<sup>1</sup>
- Zucker

## Küchenutensilien

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



**1. Gemüse vorbereiten**

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. **Knollensellerie, Steckrübe** 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.



**2. Gemüse blanchieren**

Die Steckrübe im kochenden Wasser 2Min. vorgaren, dann den Knollensellerie und die Karotten für weitere 3-5Min. dazugeben, bis alles bissfest ist. Gemüse herausnehmen und durch ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



**3. Camembert panieren**

Eine Schüssel mit 6-8EL Mehl, eine mit 2 verquirlten Eiern und eine Schüssel mit dem **Panko-Paniermehl** nebeneinander bereitstellen. Den **Camembert** 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.



**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.



**5. Gemüse würzen**

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



**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.