



Feiner Camembert mit Mangochutney

dazu gebackenes Kürbis-Rosenkohl-Gemüse



40-50min



2 Personen

Heute verzaubert ein winterliches Festmahl deine Tischgäste und dich. Der im Ofen gebackene Camembert mit Rosmarin wird mit einem würzig-süßen Mangochutney beträufelt. Mmmh! Dazu servierst du eine nicht weniger köstliche Gemüsebeilage aus Hokkaidokürbis und Rosenkohl, verfeinert mit Birne und knusprigen Croûtons. Pistazien setzen dem Ganzen das Krönchen auf. Wir wünschen wohl zu speisen!

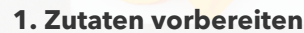
- 1 kleiner Bio-Hokkaidokürbis
- 10g Petersilie & Rosmarin
- 400g Rosenkohl
- 1 Pck. Gulaschgewürz
- 1 Sauerteigbaguette ¹
- 2 Camemberts ²
- 1 Birne
- 20g Pistazienkerne ³
- 1 Pck. Mangochutney

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- Backofen
- Backblech und Backpapier

Allergene
Gluten (1), Milch (2), Schalenfrüchte (3).
Kann Spuren von anderen Allergenen
enthalten.

Energie 1240kcal, Fett 60.5g,
Kohlenhydrate 118.3g, Eiweiß 49.1g



4. Käse vorbereiten

2. Gemüse backen

5. Käse backen

3. Croûtons vorbereiten

6. Petersilie hacken

Währenddessen die **Petersilie** grob hacken. Das **Chutney** mit 2EL Wasser verrühren. Die **Camemberts** nach Belieben mit dem **Chutney** beträufelt, das **Ofengemüse** und die **Croûtons** mit der **Petersilie** und den **Pistazien** garniert servieren.