



Cremiger Ofen-Brie mit Chioggia-Salat

dazu gebackene Gnocchi, Fenchel und Queller



ca. 45min



4 Portionen

Darf es heute mal was Exklusives sein? Fein schmelzender Käse mit knackigen Haselnüssen auf knusprig gerösteten Gnocchi und Fenchel mit raffinierter Würznote? Angerichtet auf einer frischen Creme mit Schnittlauch und Petersilie, garniert mit lauwarmem Queller? Begleitet von einem elegant roséfarben-grün gemischten Salat? Ja? Jaaaa! Und sollte kein besonderer Anlass vorliegen – egal, hiermit wird jeder Tag besonders!

- 2 Fenchelknollen
- 50g blanchierte Haselnusskerne

Energie 1275kcal, Fett 83.3g,
Kohlenhydrate 96.0g, Eiweiß 35.1g

Die **Crème fraîche** auf Tellern verstreichen und den **Fenchel**, die **Gnocchi** und den **Brie** darauf anrichten. Mit dem **Queller** garnieren und den **Salat** dazu servieren.