



Cremiger Ofen-Brie mit Chioggia-Salat

dazu gebackene Gnocchi, Fenchel und Queller



ca. 45min



2 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!

- 1 Fenchelknolle
- 25g blanchierte Haselnusskerne

- Energie 1291kcal, Fett 83.3g,
Kohlenhydrate 99.0g, Eiweiß 35.3g



A rectangular metal tray containing a mixture of yellow corn kernels, green beans, and shredded white cheese, topped with two dollops of melted butter.

A rectangular metal tray containing a large pile of sliced fennel on the left and a large pile of sliced almonds on the right.

A top-down view of a blue plate containing a serving of white rice topped with a yellow curry sauce and garnished with sliced green onions and fried onions.

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.