



Za'atar-Brie mit Austernpilzen

und Apfel auf buntem Linsensalat



ca. 20min



2 Portionen

Ein knackiger Salat mit gebratenem Lauch, feinen Austernpilzen und einer unwiderstehlichen Vinaigrette ist die Basis für die eigentlichen Stars des Abends: in Za'atar gewendeter Brie, süße Apfelscheiben und aromatische Walnüsse. Für ein köstliches Proteinplus kommen in dieser Rezeptversion noch nahrhafte Linsen mit auf den Teller. Délicieux!

Was du von uns bekommst

- 250g Austernpilze
- 1 Dose Bio-Linsen
- 1 Pck. italienische Gewürzmischung
- 200g geschnittener Lauch
- 1 Pck. Brie ¹
- 1 Pck. Za'atar-Gewürzmischung ³
- 1 Apfel
- 200g Eisberg-Salatsmischung
- 50g Walnusskerne ⁴

Was du zu Hause benötigst

- 1TL Senf ²
- 1EL Butter ¹
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- mittelgroße Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Kochtipp

Wer den Lauch weicher mag, kann ihn etwas länger braten.

Allergene

Milch (1), Senf (2), Sesamsamen (3), Schalenfrüchte (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1061kcal, Fett 80.5g, Kohlenhydrate 44.0g, Eiweiß 35.8g



1. Pilze braten

Die **Pilze** in 1-2cm breite Streifen zupfen oder schneiden, dann in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze in 6-8min. goldbraun braten. Inzwischen die **Linsen** in einem Sieb kalt abspülen und abtropfen lassen. Die **Pilze** mit der **½ der italienischen Gewürzmischung** und 1 kräftigen Prise Salz würzen und auf einen Teller geben. Die Pfanne wird weiterverwendet.



2. Lauch braten

Den **Lauch** in der Pfanne mit 1 Prise Salz bei mittlerer Hitze ca. 3Min. braten, bis der **Lauch** weich wird, dabei nur nach Bedarf etwas Öl hinzufügen. Anschließend mit der **restlichen Gewürzmischung** sowie ggf. mehr Salz abschmecken und ebenfalls auf einem Teller beiseitestellen. Die **Linsen** in der Pfanne in 3-4Min. bei mittlerer Hitze erwärmen.



3. Käse schneiden

Inzwischen den **Brie** in ca. 8 Spalten schneiden.



4. Brie verfeinern

Die **Za'atar-Gewürzmischung** auf einem flachen Teller verteilen und die **Schnittseiten des Bries** leicht hineindrücken, bis sie gleichmäßig bedeckt sind.



5. Apfel schneiden

Den **Apfel** vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden.



6. Vinaigrette zubereiten

2EL Lauch mit 1EL Olivenöl, 1½EL Essig, 2-3EL Wasser, 1TL Senf, 1 kräftigen Prise Salz und 1 Prise Pfeffer in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer glatt pürieren. Die **½ des Salatmixes**, die **Linsen** und den **übrigen Lauch** untermengen und auf Teller verteilen. Die **Pilze**, die **Äpfel** und den **Brie** darauf anrichten und mit den **Walnüssen** garniert servieren.