



Gebackener Camembert mit Röstgemüse und Birne

dazu Pflaumen-Chutney-Sauce



ca. 35min



2 Personen

Gebackener Camembert ist nicht ohne Grund ein Klassiker. Der Moment, wenn sich das Innere gleich einem Lavastrom auf den Teller ergießt ... hach! Klassisch dazu: etwas Fruchtiges. Wir haben sogar zwei Kandidaten am Start, nämlich saftige Birnenspalten, die mit Kartoffeln und Roter Bete im Ofen gebacken werden, und unsere aromatische Pflaumen-Chutney-Sauce. Wie gut, dass wir uns nicht für eines von beidem entscheiden müssen ...

Was du von uns bekommst

- 1 Pck. mehligkochende Kartoffeln
- 2 Rote Beten
- 1 Birne
- 1 rote Zwiebel
- 2 Camemberts¹
- 1 Pck. Pflaumen-Gewürz-Chutney²

Was du zu Hause benötigst

- 2TL Tomatenketchup
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- Stabmixer
- kleiner Topf
- Sparschäler
- Messbecher

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

Kochtipps

Den Käse zu Beginn aus dem Kühlschrank nehmen, so ist er nicht mehr ganz kalt, wenn er in den Ofen kommt.

Allergene

Milch (1), Senf (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 803kcal, Fett 42.4g, Kohlenhydrate 68.5g, Eiweiß 33.7g



1. Zutaten vorbereiten

Den Ofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Rote Bete** schälen, die **Birne** entkernen. Die **Kartoffeln samt Schale**, die **Rote Bete** und die **Birne** in ca. 1,5cm breite Spalten schneiden. Die **Zwiebel** schälen und halbieren, **eine Hälfte** fein würfeln, die **andere Hälfte** in ca. 2cm dicke Spalten schneiden.



4. Chutneysauce verfeinern

Die **Chutney-Zwiebel-Mischung** mit 2TL Ketchup und 2-3EL Wasser bis zur gewünschten Textur pürieren. Mit Salz und Zucker abschmecken und bei minimaler Hitze warm halten.



2. Gemüse und Käse backen

Die **Kartoffeln**, die **Rote Bete**, die **Birne** und die **Zwiebelspalten** auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech mit 1EL Olivenöl und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen und im Ofen 25-28Min. backen, bis sie leicht knusprig und gar sind. Nach ca. 15Min. einmal wenden, den **Camembert** mit aufs Blech geben und mitbacken.



5. Anrichten & servieren

Sollte der **Camembert** vor dem **Gemüse** fertig sein, den **Camembert** aus dem Ofen nehmen und das **Gemüse** noch fertig garen lassen. Den **Camembert** mit dem **Röstgemüse** anrichten und mit der **Chutneysauce** servieren.



3. Chutney köcheln

Die **Zwiebelwürfel** in einem kleinen Topf mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 2-4Min. anschwitzen. Das **Chutney**, 2EL Essig (am besten Balsamicoessig), 50ml Wasser und 1TL Zucker zugeben, mit 1 kräftigen Prise Salz würzen. Die Hitze reduzieren und bei schwacher Hitze 3-5Min. einköcheln lassen oder so lange, bis die Flüssigkeit größtenteils verdampft ist.



6. Stil kann man essen

Gemüse und Obst vor der Verarbeitung zu waschen ist Ehrensache und erspart unnötiges Zähneknirschen. Ein wenig Shabby Chic kann jedoch auch sehr aromatisch sein – wenn er denn von klein geschnittenen Kräutern verursacht wird. Wir empfehlen Rosmarin oder Thymian, die stehen dem Ofengemüse ganz vorzüglich. Ein Look zum Anbeißen!