



Gebackener Camembert mit Röstgemüse und Birne

dazu Pflaumen-Chutney-Sauce



ca. 35min



3-4 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

- 1kg mehligkochende Kartoffeln
- 4 Rote Beten
- 2 Birnen
- 2 rote Zwiebeln
- 3 Camemberts ¹
- 2 Pck. Pflaumen-Gewürz-Chutney ²

Was du zu Hause benötigst

- 1EL Tomatenketchup
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- Stabmixer
- kleiner Topf
- Sparschäler
- Messbecher

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

Kochtipp

Je nach Ofenart die Backbleche nach der Hälfte der Backzeit tauschen, damit alles gleichmäßig gart.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 732kcal, Fett 35.9g, Kohlenhydrate 71.3g, Eiweiß 27.6g

1

1. Zutaten vorbereiten

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

4

4. Chutneysauce verfeinern

Die **Chutney-Zwiebel-Mischung** mit 1EL Ketchup und 4-5EL Wasser bis zur gewünschten Textur pürieren. Mit Salz und Zucker abschmecken und bei minimaler Hitze warm halten.

2

2. Gemüse und Birne backen

Die **Kartoffeln**, die **Rote Bete**, die **Birnen** und die **Zwiebelspalten** auf zwei mit Backpapier ausgelegten Blechen verteilen. Mit je 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

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

3. Chutney köcheln

Die **Zwiebelwürfel** in einem kleinen Topf mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 2-4Min. anschwitzen. Das **Chutney**, 4EL Essig (am besten Balsamico), 100ml Wasser, 2TL Zucker und ½TL Salz zugeben. Die Hitze reduzieren und bei schwacher Hitze 3-5Min. einköcheln lassen oder so lange, bis die Flüssigkeit größtenteils verdampft ist.

6

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!