



RS Gebackener Camembert

mit Röstgemüse, Pilzen und Crostini



ca. 40min



4 Portionen

Heute ist dein Tag, dein großer Tag. Um ganz genau zu sein: dein XXL-Tag! Denn egal, ob du mal wieder die gesamte Familie am Tisch zusammenbringen willst, einen geselligen Abend mit Freunden planst oder für dich selbst vorkochen willst - unsere doppelte Portion macht es möglich! Einmal kochen, zweimal genießen: Einfach, praktisch, lecker. (Dieses Rezept ergibt je nach gewählter Kochbox 4 oder 8 Portionen.)

Was du von uns bekommst

- 2 große Pastinaken
- 2 lila Karotten
- 400g Austernpilze & braune Champignons
- 2 Camemberts²
- 5g Thymian
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Baguettebrötchen¹
- 2 Pck. Trüffelöl

Was du zu Hause benötigst

- 1 EL Butter²
- 2 TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- mittelgroße Pfanne

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

Kochtipp

Dieses Rezept ergibt 4 Portionen.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 580kcal, Fett 28.8g, Kohlenhydrate 56.0g, Eiweiß 23.2g



1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Pastinaken** und die **Karotten** ggf. schälen und längs halbieren, dann die **Hälften** längs vierteln.



2. Gemüse rösten

Die **Gemüsesticks** auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben, mit 4 TL Olivenöl beträufeln und mit 1 kräftigen Prise Salz bestreuen. Im Ofen in 18-22 Min. gar und goldbraun backen, zwischendurch einmal wenden.



3. Pilze braten

Die **Pilze** ggf. säubern. Die **Champignons** je nach Größe halbieren oder vierteln und die **Austernpilze** in Streifen reißen. Alle **Pilze** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1 EL Butter und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer bei mittlerer Hitze in 8-10 Min. braun braten.



4. Camemberts vorbereiten

Die **Camemberts** auf der Oberseite mit einem scharfen Messer kreuzförmig einritzen. Die **Thymianblättchen** von den Stängeln zupfen und fein schneiden. Den **Knoblauch** schälen und in feine Scheibchen schneiden.



5. Käse & Brötchen backen

Den **Thymian**, den **Knoblauch** und je 1 TL Honig zwischen die Schnitte auf das Innere der **Camemberts** geben und die **Camemberts** auf einem weiteren mit Backpapier ausgelegten Blech platzieren. Die **Brötchen** in dünne Scheiben schneiden und mit aufs Blech legen. Beides im Ofen 5-6 Min. backen, bis die **Brötchen** goldbraun und kross sind und der **Käse** leicht zerschmilzt.



6. Anrichten & servieren

Die **gebackenen Camemberts** mit den **Crostini** auf einer Käseplatte oder einem großen Teller anrichten. Das **Röstgemüse** und die **Pilze** mit dem **Trüffelöl** beträufeln und dazu servieren.