



Camembert auf knusprigem Baguette

mit Roter Bete, Pilzen und Mangochutney



20-30min



2 Portionen

Ein Bissen und du bist im siebten Himmel – was, das glaubst du nicht? Na, dann mach dich auf eine Überraschung gefasst, denn die Kombination aus knusprigem Baguette, fruchtigem Mangochutney und cremig-schmelzigem Camembert überzeugt selbst den größten Zweifler! Dazu noch süß-sauer eingelegte Rote Bete, leicht bitterer Rucola und in Sojasauce gebratene Champignons – und das Glück ist vollkommen!

Was du von uns bekommst

- 2 Rote Beten
- 250g braune Champignons
- 1 Knoblauchzehe
- 25ml Tamari-Sojasauce³
- 2 Baguettebrötchen¹
- 1 Camembert²
- 1 Pck. Mangochutney
- 50g Rucola

Was du zu Hause benötigst

- 80ml Essig
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- kleiner Topf mit Deckel
- große Pfanne
- Sparschäler
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1), Milch (2), Sojabohnen (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

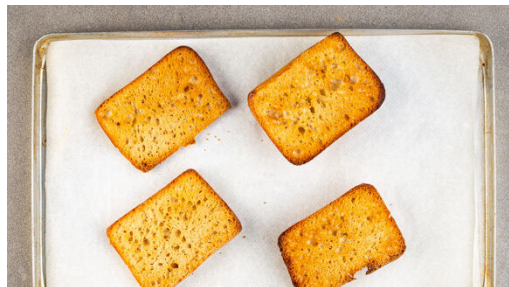
Nährwertangaben pro Portion

Energie 541kcal, Fett 23.4g, Kohlenhydrate 55.8g, Eiweiß 25.6g



1. Rote Bete einlegen

Den Backofen mit Grillfunktion oder Ober-/Unterhitze auf 250°C vorheizen. Die **Rote Bete** schälen und grob raspeln. **Tipp:** Da **Rote Bete** stark färbt, beim Verarbeiten am besten Küchenhandschuhe und Schürze tragen. 1TL Zucker, 1TL Salz, 80ml hellen Essig und 80ml Wasser in einem kleinen Topf verrühren. Die **Rote Bete** zugeben und aufkochen lassen, dann abgedeckt beiseitestellen.



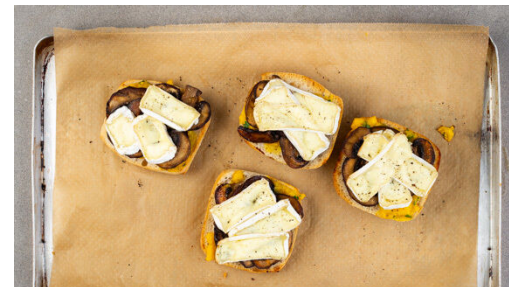
4. Brötchen grillen

Die **Brötchen** aufschneiden, einmal quer halbieren und mit der Schnittfläche nach oben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Auf der obersten Schiene 1-2Min. im Ofen rösten, bis die **Brötchen** leicht goldbraun werden.



2. Knoblauch anbraten

Die **Pilze** ggf. säubern und in dicke Scheiben schneiden. Den **Knoblauch** schälen, grob würfeln und in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze in ca. 1Min. unter Rühren anbraten. Die Hitze reduzieren, falls der **Knoblauch** zu dunkel wird.



5. Käse schmelzen

Inzwischen den **Käse** in Scheiben schneiden. Das **Mangochutney** mit 1EL Wasser verrühren. Die **Brötchen** gleichmäßig mit dem **Chutney** bestreichen, dann mit den **Pilzen** und abschließend mit dem **Käse** belegen. Nach Geschmack mit Pfeffer würzen und auf der obersten Schiene noch 2-3Min. rösten, bis der **Käse** geschmolzen ist.



3. Pilze braten

Die **Pilze** zugeben und bei mittlerer bis starker Hitze unter ständigem Rühren 3-4Min. braten, bis sie leicht gebräunt sind und Flüssigkeit ausgetreten ist. Mit der **Sojasauce** ablöschen und 4-5Min. braten, bis die Flüssigkeit größtenteils verdampft ist.



6. Salat zubereiten

Die **Rote Bete** in ein Sieb abgießen, dann jede **Brötchenhälfte** mit **1-2EL Betestreifen** garnieren. Die **restliche Bete** mit dem **Rucola** und 1TL Olivenöl vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den **Brötchen** servieren.