



Glasierte Karotten und Camembert

mit Knoblauchbrot und Rucola-Orangen-Salat



ca. 30min



2 Portionen

Auch diese Woche haben wir wieder ein paar tolle Kochtipps für euch: Heute glasieren wir unsere Karotten in einer fruchtigen Sauce, wodurch die dem Wurzelgemüse eigene, natürliche Süße wunderbar zur Geltung kommt. Nicht zuletzt aber entsteht auf diese Weise ein köstlicher Kontrast zu den herzhaften Bestandteilen der Mahlzeit: Thymian-Camembert aus dem Ofen, Rucolasalat mit Kürbiskernen und Orangen samt leckerem Knoblauchbrot.

Was du von uns bekommst

- 1 unbehandelte Orange
- 2 Karotten
- 2 Knoblauchzehen
- 10g Petersilie & Thymian
- 2 Camemberts ²
- 2 Baguettebrötchen ¹
- 25g Kürbiskerne
- 50g Rucola

Was du zu Hause benötigst

- 3EL Butter ²
- 1EL Honig
- ½TL Senf ³
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Topf
- kleine Pfanne
- Messbecher
- Zitruspresse

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1153kcal, Fett 63.0g, Kohlenhydrate 103.4g, Eiweiß 42.3g



1. Zutaten vorbereiten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Orange** halbieren und **eine Hälfte** auspressen. Die **andere Hälfte** mit einem Messer schälen und das **Fruchtfleisch** in kleine Stücke schneiden. Die **Karotten** ggf. schälen und schräg in dünne Scheiben schneiden. 1½EL Butter Raumtemperatur annehmen lassen.



2. Karotten garen

1EL kalte Butter bei mittlerer Hitze in einem mittelgroßen Topf schmelzen, dann die **Karotten** mit 1 Prise Salz hinzufügen und ca. 3Min. anbraten. Mit dem **Orangensaft** sowie 50ml Wasser ablöschen und 10-15Min. sanft köcheln lassen, bis die **Karotten** gar sind.



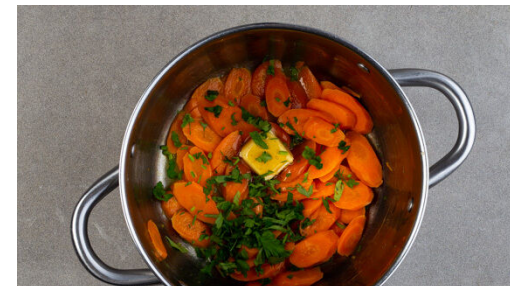
3. Käse backen

Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **½ der Thymianblättchen** von den Stängeln zupfen und fein schneiden, dann mit der **½ des Knoblauchs**, 2TL Olivenöl und je 1 Prise Salz und Pfeffer verrühren. Die **Camemberts** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit dem **Thymianöl** beträufeln und im Ofen 12-14Min. backen, bis der **Käse** zu schmelzen beginnt.



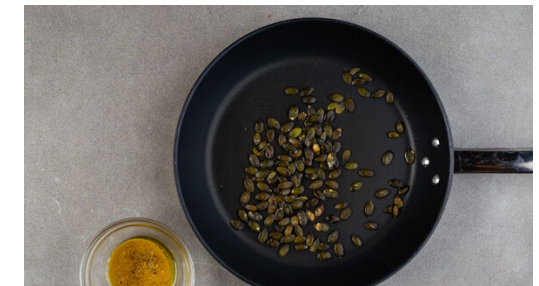
4. Knoblauchbrot rösten

Die **Brötchen** im Abstand von 1-2cm bis zur Hälfte einschneiden, sodass die **Scheiben** miteinander verbunden bleiben. Den **übrigen Knoblauch** mit der zimmerwarmen Butter und je 1 Prise Salz und Pfeffer verrühren und kleine **Knoblauchbutterstückchen** zwischen die **Scheiben** geben. Die **Knoblauchbrote** zu den **Camemberts** geben und im Ofen in 8-10Min. goldbraun rösten.



5. Karotten glasieren

Die **Petersilie samt Stängeln** fein hacken und mit 1EL Honig und ½EL Butter unter die **Karotten** mengen. Mit Salz, Pfeffer und nach Belieben mehr Honig abschmecken.



6. Salat zubereiten

Die **Kürbiskerne** in einer kleinen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze in 2-4Min. goldbraun anrösten. 1EL Olivenöl, 1TL Essig, ½TL Senf und je 1 Prise Salz und Pfeffer verrühren und mit dem **Rucola**, den **Orangenstückchen** und den **Kürbiskernen** vermengen. Die **Camemberts** mit den **Karotten** anrichten und mit dem **Knoblauchbrot** und dem **Salat** servieren.