



Camembert mit Auberginen-Gemüse

dazu würziger Rucolasalat mit Pinienkernen



30-40min



2 Portionen

Stell dir diesen lecker im Ofen gebackenen, schmelzig-cremigen Camembert vor wie ein feines Mini-Käsefondue! Neben dem Käse wird auch gleich das köstliche marinierte Gemüse im Ofen zubereitet, das sich nicht nur optisch, sondern auch geschmacklich sehr gut zum Camembert macht: Aubergine und Zucchini, fruchtige Kirschtomaten, frische Kräuter und Zwiebeln. Dazu gibt es noch einen würzigen Rucolasalat mit Pinienkernen. Schmatz!

Was du von uns bekommst

- 1 Aubergine
- 1 Zucchini
- 1 rote Zwiebel
- 1 Pck. getrocknete Tomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 10g Rosmarin & Thymian
- 15g Pinienkerne
- 2 Camemberts ¹
- 250g Kirschtomaten
- 50g Rucola

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- kleine Pfanne
- Alufolie

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

Allergene

Milch (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

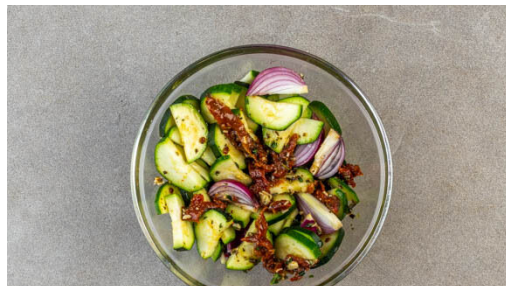
Nährwertangaben pro Portion

Energie 673kcal, Fett 52.3g, Kohlenhydrate 21.9g, Eiweiß 30.3g



1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Aubergine** der Länge nach vierteln, dann quer in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden. Die **Zucchini** längs halbieren und quer in dünne Scheiben schneiden. Die **Zwiebel** schälen und in Spalten schneiden.



4. Übriges Gemüse würzen

Die **Zucchini** und die **Zwiebeln** mit der **restlichen Tomaten-Würze** vermengen.



2. Tomaten-Würze vorbereiten

Die **getrockneten Tomaten** in Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **½ der Rosmarinnadeln und Thymianblättchen** abstreifen und fein schneiden. Die **getrockneten Tomaten**, den **Knoblauch** und die **geschnittenen Kräuter** mit 2EL Olivenöl, 1TL Essig, ½TL Salz und 1 Prise Pfeffer verrühren.



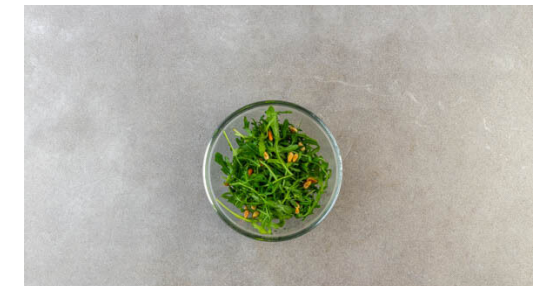
5. Käse backen

Die **Camemberts** auf der Oberseite kreuzweise einschneiden, dann jeweils in etwas Alufolie einschlagen, die oberen Seiten aber offen lassen. Die **Zucchini** und die **Zwiebeln** auf dem Blech mit den **Auberginen** vermengen, den **Käse** dazulegen und die **Kirschtomaten** drumherum verteilen. Noch 10-15Min. im Ofen backen, bis der **Käse** weich und das **Gemüse** gar ist.



3. Aubergine rösten

Die **½ der Tomaten-Würze** mit den **Auberginen** vermengen. Die **Auberginen** gleichmäßig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und ca. 10Min. im Ofen rösten. Inzwischen die **Pinienkerne** in einer kleinen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze in 1-2Min. goldbraun anrösten. Zum Abkühlen aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.



6. Salat anmachen

Den **Rucola** mit je 1TL Olivenöl und Essig anmachen und mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen, dann die **Pinienkerne** unterheben. Die **Camemberts** mit dem **Ofengemüse** auf Tellern anrichten und mit dem **Rucolasalat** servieren. Den **Käse** am Tisch an der Oberseite öffnen und das **Gemüse** in den cremigen **Käse** tunken.