



Gebackener Camembert

mit buntem Gemüse und Trauben



30-40min



2 Portionen

Ein prächtiger Teller, bestens geeignet als Auftakt zu einem feinen Menü oder auch für ein saisonal stimmiges Abendessen: Auf gebackenem Fenchel, Karotten und Zwiebeln ruht der köstliche Camembert. Knusprige Croûtons mit Knoblauch, frischer Rosmarin und Thymian sowie fruchtige Trauben vollenden den Genuss. Jede Jahreszeit hat ihre Highlights!

Was du von uns bekommst

- 1 Fenchelknolle
- 2 Karotten
- 1 rote Zwiebel
- 10g Rosmarin & Thymian
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Baguettebrötchen ¹
- 2 Camemberts ²
- 500g Weintrauben

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1079kcal, Fett 49.9g, Kohlenhydrate 113.1g, Eiweiß 39.8g



1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Den **Fenchel** quer in dünne Scheiben schneiden. Die **Karotten** ggf. schälen und schräg in dünne Scheiben schneiden. Die **Zwiebel** schälen und halbieren und in breite Spalten schneiden.



4. Croûtons vorbereiten

Den **Knoblauch** schälen und sehr fein würfeln oder reiben. Mit den **restlichen gehackten Kräutern** und 1½EL Olivenöl verrühren. Die **Brötchen** in mundgerechte Stücke zupfen und mit dem **Knoblauch-Kräuter-Öl** vermengen.



2. Kräuter hacken

1-2 kleine Rosmarinzweige für den **Käse** beiseitelegen, die **restlichen Rosmarinnadeln** abzupfen. Die **Thymianblätter** von den Stängeln streifen und mit den abgezupften **Rosmarinnadeln** fein hacken.



5. Käse vorbereiten

Die **Camemberts** an der Oberfläche kreuzweise einschneiden. Den aufbewahrten **Rosmarin** in kleinere Stücke teilen und in die Einschnitte legen.



3. Gemüse rösten

Den **Fenchel**, die **Karotten**, die **Zwiebeln** und die **½ der gehackten Kräuter** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 1EL Olivenöl, 1 kräftigen Prise Salz und 1 Prise Pfeffer vermengen. Das **Gemüse** 5-8Min. im Ofen rösten.



6. Käse backen

Die **½ der Trauben** mit den Stielen in kleine Portionen teilen und mit den **Camemberts** zum **Gemüse** aufs Blech geben, dann die **Croûtons** verteilen und alles weitere 8-10Min. im Ofen backen, bis der **Käse** weich ist und die **Croûtons** goldbraun und knusprig sind. Auf einer Platte oder auf Tellern anrichten und servieren.