



## 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 <sup>1</sup>
- 2 Camemberts <sup>2</sup>
- 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 Rosmarinzwige** 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.