



RS Gebackener Camembert

mit Röstgemüse, Pilzen und Crostini



ca. 40min



8 Portionen

Heute ist dein Tag, dein großer Tag. Um ganz genau zu sein: dein XXL-Tag! Denn egal, ob du mal wieder die gesamte Familie am Tisch zusammenbringen willst, einen geselligen Abend mit Freunden planst oder für dich selbst vorkochen willst – unsere doppelte Portion macht es möglich! Einmal kochen, zweimal genießen: Einfach, praktisch, lecker. (Dieses Rezept ergibt je nach gewählter Kochbox 4 oder 8 Portionen.)

Was du von uns bekommst

- 3 große Pastinaken
- 3 lila Karotten
- 800g Austernpilze & braune Champignons
- 4 Camemberts²
- 10g Thymian
- 2 Knoblauchzehen
- 4 Baguettebrötchen¹
- 3 Pck. Trüffelöl

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Butter²
- 4TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- große Pfanne

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

Kochtipp

Dieses Rezept ergibt 8 Portionen.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 554kcal, Fett 28.3g, Kohlenhydrate 52.2g, Eiweiß 22.4g



1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Pastinaken** und die **Karotten** ggf. schälen und längs halbieren, dann die **Hälften** längs vierteln.



2. Gemüse rösten

Die **Gemüsesticks** auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben, mit 3EL Olivenöl beträufeln und mit 1 kräftigen Prise Salz bestreuen. Im Ofen in 18-22Min. gar und goldbraun backen, zwischendurch einmal wenden.



3. Pilze braten

Die **Pilze** ggf. säubern. Die **Champignons** je nach Größe halbieren oder vierteln und die **Austernpilze** in Streifen reißen. Alle **Pilze** in einer großen Pfanne mit 2EL Butter und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer bei mittlerer Hitze in 8-10Min. braun braten.



4. Camemberts vorbereiten

Die **Camemberts** auf der Oberseite mit einem scharfen Messer kreuzförmig einritzen. Die **Thymianblättchen** von den Stängeln zupfen und fein schneiden. Den **Knoblauch** schälen und in feine Scheibchen schneiden.



5. Käse & Brötchen backen




Den **Thymian**, den **Knoblauch** und je 1TL Honig zwischen die Schnitte auf das Innere der **Camemberts** geben und die **Camemberts** auf einem weiteren mit Backpapier ausgelegten Blech platzieren. Die **Brötchen** in dünne Scheiben schneiden und mit aufs Blech legen. Beides im Ofen 6-8Min. backen, bis die **Brötchen** goldbraun und kross sind und der **Käse** leicht zerschmilzt.



6. Anrichten & servieren

Die **gebackenen Camemberts** mit den **Crostini** auf einer Käseplatte oder einem großen Teller anrichten. Das **Röstgemüse** und die **Pilze** mit dem **Trüffelöl** beträufeln und dazu servieren.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.    **#marleyspooning**