



## Panierter Camembert an Ofengemüse

und fruchtiger Cranberry-Orangen-Sauce



40-50min



4 Portionen

Zur herzhaften Gemüsemischung aus Rosenkohl, Pastinake, Karotten und Kartoffeln servierst du cremigen Camembert, der paniert und in der Pfanne knusprig ausgebacken wird. Die fruchtige Cranberry-Orangen-Sauce ist das köstliche i-Tüpfelchen. Ein Festessen (nicht nur) an grauen Tagen!



## Was du von uns bekommst

- 400g Rosenkohl
- 50g getrocknete Cranberrys
- 1kg festkochende Kartoffeln
- 3 Karotten
- 2 Pastinaken
- 1 unbehandelte Orange
- 1 Pck. Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 50g Bio-Semmelbrösel <sup>2</sup>
- 2 Camemberts <sup>3</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 1 Ei <sup>1</sup>
- 3EL körniger Senf <sup>4</sup>
- 2EL Honig
- 2TL Speisestärke
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Balsamicoessig <sup>5</sup>

## Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße Pfanne
- kleiner Topf
- Messbecher
- Sieb

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

### Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3), Senf (4), Schwefeldioxid und Sulphite (5). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 866kcal, Fett 36.5g, Kohlenhydrate 99.3g, Eiweiß 28.2g



### 1. Rosenkohl schneiden

Den Backofen auf 210°C (190°C Umluft) vorheizen. Vom **Rosenkohl** den Strunk abschneiden und die äußeren Blättern entfernen. Die **Rosenkohlröschen** halbieren. Die **Cranberrys** in 200ml lauwarmem Wasser ca. 10Min. einweichen, dann über einem Sieb abtropfen lassen, das **Einweichwasser** dabei auffangen.



### 4. Camemberts ausbacken

Auf einem tiefen Teller 1 Ei verquirlen. Die **Semmelbrösel** auf einem weiteren Teller mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen. Die **Camemberts** erst im Ei, dann in den **Semmelbröseln** wenden und den Vorgang wiederholen. In einer mittelgroßen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei starker Hitze unter Wenden in 4-6Min. von allen Seiten goldbraun ausbacken. Auf etwas Küchenkrepp abtropfen lassen.



### 2. Gemüse vorbereiten

Die **Kartoffeln samt Schale** in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden. Die **Karotten** ggf. schälen und der Länge nach in ca. 1cm breite Stifte schneiden. Die **Pastinake** schälen und ebenfalls in ca. 1cm breite Stifte schneiden. Die **Orange** halbieren und auspressen.



### 5. Cranberrysauce zubereiten

Die **Cranberrys** fein hacken. Mit dem **Einweichwasser** und 2TL Zucker in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze 3-4Min. einkochen. 1TL Balsamicoessig hinzugeben und aufkochen. 2TL Stärke mit **4TL Orangensaft** verrühren und nach 4Min. Kochzeit in die **Sauce** rühren. Bei niedriger Hitze noch 1-2Min. köcheln lassen, dabei ab und zu umrühren und ggf. etwas mehr **Orangensaft** hinzugeben.



### 3. Gemüse rösten

Den **Rosenkohl**, die **Kartoffeln**, die **Karotten** und die **Pastinaken** auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und mit 3EL Olivenöl, der **Gewürzmischung** und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer gut vermengen. Das **Gemüse** gleichmäßig verteilen und im Ofen ca. 20Min. rösten. Zwischendurch einmal wenden.



### 6. Honig-Senf-Dip zubereiten

Für den **Dip** 3EL körnigen Senf mit 2EL Honig und 3-4EL Wasser verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Camemberts** kurz vor dem Servieren in je **2 Hälften** schneiden, mit der **Cranberrysauce** und dem **Gemüse** auf Tellern anrichten und mit dem **Dip** servieren.