



## 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-Käsefondué! 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 <sup>1</sup>
- 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.



### 2. Tomaten-Würze vorbereiten

Die **getrockneten Tomaten** in Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **½ der Rosmarinadeln 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.



### 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.



### 4. Übriges Gemüse würzen

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



### 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.



### 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.