



Gebackener Camembert

mit buntem Gemüse und Trauben



30-40min



2 Personen

Ein prächtiger Teller, um den Herbst zu begrüßen: Auf gebackenem Fenchel, Karotten und Zwiebeln ruht der köstliche Camembert. Knusprige Croûtons mit Knoblauch, frischer Rosmarin und Thymian sowie fruchtige Trauben vollenden den Genuss. Guten Appetit!

- 1 Fenchelknolle
- 2 Karotten
- 1 rote Zwiebel
- 10g frischer Rosmarin & Thymian
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Baguettebrötchen ¹
- 2 Camemberts ⁷
- 1 Packung rote Weintrauben

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- Sparschäler

Allergene
Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 931kcal, Fett 46.1g,
Kohlenhydrate 81.8g, Eiweiß 41.6g



Den Backöfen auf 200°C Umluft (220°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Den **Fenchel** quer in dünne Scheiben schneiden. Die **Karotten** schälen und schräg in dünne Scheiben schneiden. Die **Zwiebel** schälen und halbieren und in breite Spalten schneiden.



Den **Knoblauch** schälen und sehr fein würfeln oder reiben. Mit den **restlichen gehackten Kräutern** und 2EL Olivenöl verrühren. Die **Brötchen** in mundgerechte Stücke zupfen und mit dem **Knoblauch-Kräuter-Öl** vermengen.



1-2 kleine Rosmarinzwige für den **Käse** beiseitelegen, die **restlichen Rosmarinnadeln** abzapfen. Die **Thymianblätter** von den Stängeln streifen und mit den abgezapften **Rosmarinnadeln** fein hacken.



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



Den **Fenchel**, die **Karotten**, die **Zwiebeln** und die **1/2 der gehackten Kräuter** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 1EL Olivenöl, 1/2TL Salz und 1 Prise Pfeffer vermengen. Das **Gemüse** 5-8Min. im Ofen rösten.



Die **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.