



## Gebackener Camembert

mit buntem Gemüse und Trauben



30-40min



3-4 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!



## Was du von uns bekommst

- 2 Fenchelknolle
- 3 Karotten
- 2 rote Zwiebeln
- 10g frischer Rosmarin & Thymian
- 2 Knoblauchzehen
- 4 Baguettebrötchen <sup>1</sup>
- 4 Camemberts <sup>7</sup>
- 1 Packung rote Weintrauben

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- Sparschäler

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

### Allergene

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

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 793kcal, Fett 35.7g, Kohlenhydrate 78.7g, Eiweiß 34.7g



### 1. Gemüse schneiden

Den Backofen 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 **Zwiebeln** 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 2-3EL Olivenöl verrühren. Die **Brötchen** in mundgerechte Stücke zupfen und mit dem **Knoblauch-Kräuter-Öl** vermengen.



### 2. Kräuter hacken

**1-2 kleine Rosmarinzweige** 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 **1/2 der gehackten Kräuter** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 1-2EL Olivenöl, 1/2TL Salz und 1 Prise Pfeffer vermengen. Das **Gemüse** 5-8Min. im Ofen rösten. **Tipp:** Je nach Größe des Blechs ggf. 2 Backbleche verwenden.



### 6. Käse backen

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.