



Camembert mit Auberginen-Gemüse

dazu würziger Rucolasalat mit Pinienkernen



30-40min



4 Portionen

Stell dir diesen lecker im Ofen gebackenen, schmelzig-cremigen Camembert vor wie ein feines Mini-Käsefondue! 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
- 2 Zucchini
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Pck. getrocknete Tomaten
- 3 Knoblauchzehen
- 10g Rosmarin & Thymian
- 30g Pinienkerne
- 4 Camemberts ¹
- 500g Kirschtomaten
- 100g Rucola

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- mittelgroße Pfanne
- Alufolie

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

Kochtipp

Je nach Ofen in Schritt 5 die Position der Bleche tauschen.

Allergene

Enthält: **Milch** (1).

Kann Spuren enthalten von: Erdnüsse, Schalenfrüchte

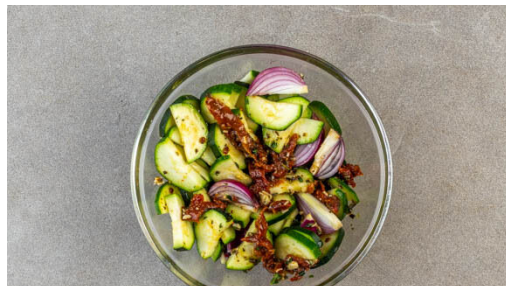
Nährwertangaben pro Portion

Energie 656kcal, Fett 52.2g,
Kohlenhydrate 18.1g, Eiweiß 29.7g



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 **Zwiebeln** schälen und in Spalten schneiden.



4. Übriges Gemüse würzen

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



2. Tomaten-Würze vorbereiten

Die **getrockneten Tomaten** in Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Rosmarinnadeln** und **Thymianblättchen** abstreifen und fein schneiden. Die **getrockneten Tomaten**, den **Knoblauch** und die **Kräuter** mit 4EL Olivenöl, 2TL Essig, 1TL Salz und 1 kräftigen Prise Pfeffer verrühren.



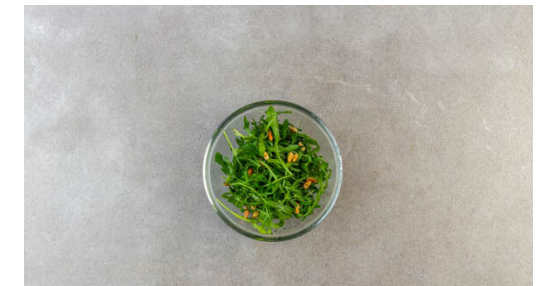
5. Käse backen

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 den Blechen mit den **Auberginen** vermengen, den **Käse** dazulegen und die **Tomaten** drumherum verteilen. Noch 10-15Min. im Ofen backen, bis der **Käse** weich und das **Gemüse** gar ist.



3. Aubergine rösten

Die **½ der Tomaten-Würze** mit den **Auberginen** vermengen. Die **Auberginen** gleichmäßig auf zwei mit Backpapier ausgelegten Blechen verteilen und ca. 10Min. im Ofen rösten. Inzwischen die **Pinienkerne** in einer mittelgroßen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze in 1-2Min. goldbraun anrösten. Zum Abkühlen aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.



6. Salat anmachen

Den **Rucola** mit je 2TL Olivenöl und Essig anmachen und mit je 1 kräftigen 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.