



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-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!

- 1 Aubergine
- 1 Zucchini
- 1 rote Zwiebel
- 1 Pck. getrocknete Tomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 10g Rosmarin & Thymian
- 15g Pinienkerne
- 2 Camemberts ¹
- 250g Kirschtomaten
- 50g Rucola

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- kleine Pfanne
- Alufolie

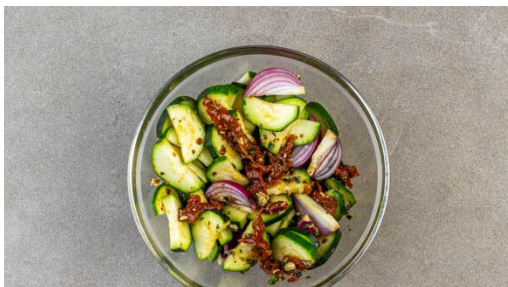
Allergene

Kann Spuren enthalten von: Erdnüsse,
Schalenfrüchte

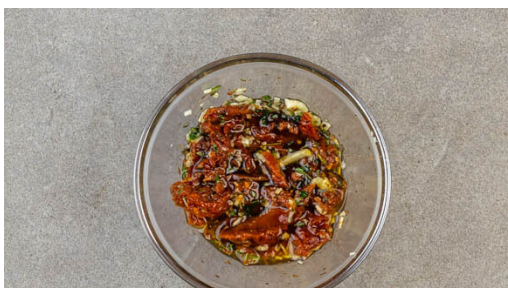
Energie 673kcal, Fett 52.3g,
Kohlenhydrate 21.9g, Eiweiß 30.3g



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.



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



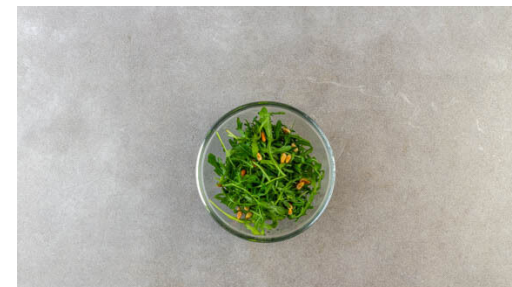
Die **getrockneten Tomaten** in Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **½ der Rosmarinnadeln und Thymianblättchen** abstreifen und fein schneiden. Die **getrockneten Tomaten**, den **Knoblauch** und die **geschnittenen Kräuter** mit 2EL Olivenöl, 1TL Essig, ½TL Salz und 1 Prise Pfeffer verrühren.



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.



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.



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 mit dem **Rucolasalat** servieren. Den **Käse** am Tisch an der Oberseite öffnen und das **Gemüse** in den cremigen **Käse** tunken.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**