



Cremiger Camembert aus dem Ofen

mit gebackenem Auberginen-Zucchini-Gemüse

30-40min 2 Personen

Stell dir diesen lecker im Ofen gebackenen, schmelzig-cremigen Camembert vor wie ein feines Mini-Käsefondue! Neben dem Käse wird auch gleich das köstliche, provenzalisch marinierte Gemüse im Ofen zubereitet, das sich nicht nur optisch, sondern auch geschmacklich sehr gut zum Camembert macht: Aubergine und Zucchini, fruchtige Kirschtomaten und Zwiebeln. Schmatz!

Was du von uns bekommst

- 1 Aubergine
- 1 Packung getrocknete Tomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Päckchen Provence-Kräutermischung
- 1 Zucchini
- 1 rote Zwiebel
- 2 Camemberts⁷
- 1 Packung Kirschtomaten
- 1 Päckchen Pinienkerne

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- Alufolie

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

Kochtipp

Wer mag, kann die Pinienkerne vor dem Servieren in einer trockenen Pfanne goldbraun anrösten, so schmecken sie noch besser!

Allergene

Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 630kcal, Fett 46.4g, Kohlenhydrate 22.0g, Eiweiß 31.8g



1. Aubergine schneiden

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Aubergine** der Länge nach vierteln, dann quer in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden.



2. Aubergine würzen

Die **getrockneten Tomaten** in Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **getrockneten Tomaten** und den **Knoblauch** mit den **Provence-Kräutern**, 2-3EL Olivenöl, 1TL Essig, 1/2TL Salz und 1 Prise Pfeffer verrühren, dann die **1/2 der Tomatenmischung** mit den **Auberginen** vermengen.



3. Aubergine rösten

Die **Auberginen** gleichmäßig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und ca. 10Min. im Ofen rösten.



4. Gemüse vorbereiten

Die **Zucchini** längs halbieren und quer in dünne Scheiben schneiden. Die **Zwiebel** schälen und in Spalten schneiden, dann mit der **Zucchini** und der **restlichen Tomatenmischung** 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. Anrichten und servieren

Die **Camemberts** mit dem **Ofengemüse** auf Tellern anrichten und nach Belieben mit den **Pinienkernen** garnieren. Den **Käse** am Tisch an der Oberseite öffnen und das **Gemüse** in den cremigen **Käse** tunken.