



## Cremiger Camembert aus dem Ofen

mit gebackenem Auberginen-Zucchini-Gemüse



30-40min



3-4 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
- 2 Packungen getrocknete Tomaten
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Päckchen Provence-Kräutermischung
- 2 Zucchini
- 2 rote Zwiebeln
- 4 Camemberts<sup>7</sup>
- 2 Packungen Kirschtomaten
- 1 Päckchen Pinienkerne

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- Alufolie

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

### Kochtipps

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 575kcal, Fett 42.4g, Kohlenhydrate 17.9g, Eiweiß 30.6g



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.



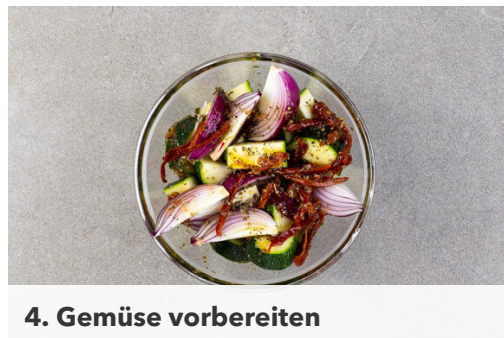
2. Aubergine würzen

Die **getrockneten Tomaten** in Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **getrockneten Tomaten** und den **Knoblauch** mit den **Provence-Kräutern**, 4-5EL Olivenöl, 2TL Essig, 1TL Salz und 1 kräftigen Prise Pfeffer verrühren, dann die **1/2 der Tomatenmischung** mit den **Auberginen** vermengen.



3. Aubergine rösten

Die **Auberginen** gleichmäßig auf zwei mit Backpapier ausgelegten Backblechen verteilen und ca. 10Min. im Ofen rösten. Ggf. später die Position der Bleche tauschen.



4. Gemüse vorbereiten

Die **Zucchini** längs halbieren und quer in dünne Scheiben schneiden. Die **Zwiebeln** 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 den Blechen jeweils zur Hälfte 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.



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.