MARLEY SPOON

Panierter Camembert an Ofengemüse

und fruchtiger Cranberry-Orangen-Sauce

40-50min 4 Portionen

Zur herzhaften Gemüsemischung aus Rosenkohl, Pastinake, Karotten und Kartoffeln servierst du cremigen Camembert, der paniert und in der Pfanne knusprig ausgebacken wird. Die fruchtige Cranberry-Orangen-Sauce ist das köstliche i-Tüpfelchen. Ein Festessen (nicht nur) an grauen Tagen!

Was du von uns bekommst

- 400g Rosenkohl
- 50g getrocknete Cranberrys
- 1kg festkochende Kartoffeln
- 3 Karotten
- 2 Pastinaken
- 1 unbehandelte Orange
- 1 Pck. Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 50g Bio-Semmelbrösel [2]
- 2 Camemberts [3]

Was du zu Hause benötigst

- 1 Ei [1]
- 3EL körniger Senf [4]
- 2EL Honig
- 2TL Speisestärke
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Balsamicoessig [5]

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße Pfanne
- kleiner Topf
- Messbecher
- Sieb

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

Allergene

Enthält: **Eier** (1), **Gluten** (2), **Milch** (3), **Senf** (4), **Schwefeldioxid und Sulphite** (5).

Kann Spuren enthalten von: Erdnüsse, Sesamsamen, Schalenfrüchte

Nährwertangaben pro Portion

Energie 866kcal, Fett 36.5g,

1. Rosenkohl schneiden

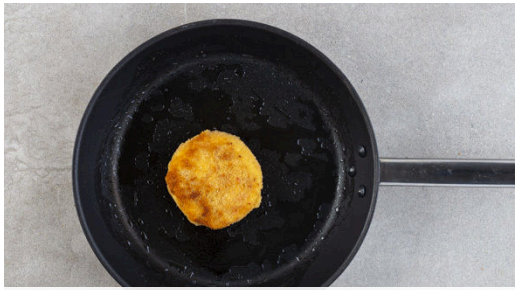
Den Backofen auf 210°C (190°C Umluft) vorheizen. Vom **Rosenkohl** den Strunk abschneiden und die äußeren Blättern entfernen. Die **Rosenkohlröschen** halbieren. Die **Cranberrys** in 200ml lauwarmem Wasser ca. 10Min. einweichen, dann über einem Sieb abtropfen lassen, das **Einweichwasser** dabei auffangen.

2. Gemüse vorbereiten

Die **Kartoffeln samt Schale** in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden. Die **Karotten** ggf. schälen und der Länge nach in ca. 1cm breite Stifte schneiden. Die **Pastinake** schälen und ebenfalls in ca. 1cm breite Stifte schneiden. Die **Orange** halbieren und auspressen.

3. Gemüse rösten

Den **Rosenkohl**, die **Kartoffeln**, die **Karotten** und die **Pastinaken** auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und mit 3EL Olivenöl, der **Gewürzmischung** und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer gut vermengen. Das **Gemüse** gleichmäßig verteilen und im Ofen ca. 20Min. rösten. Zwischendurch einmal wenden.

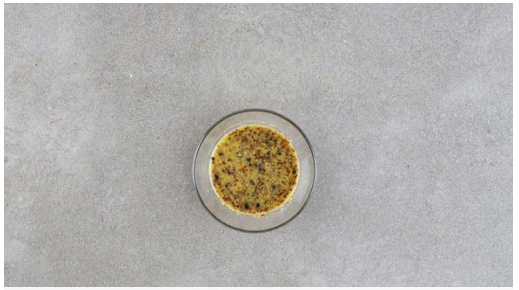


4. Camemberts ausbacken

Auf einem tiefen Teller 1 Ei verquirlen. Die **Semmelbrösel** auf einem weiteren Teller mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen. Die **Camemberts** erst im Ei, dann in den **Semmelbröseln** wenden und den Vorgang wiederholen. In einer mittelgroßen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei starker Hitze unter Wenden in 4–6Min. von allen Seiten goldbraun ausbacken. Auf etwas Küchenkrepp abtropfen lassen.

5. Cranberrysauce zubereiten

Die **Cranberrys** fein hacken. Mit dem **Einweichwasser** und 2TL Zucker in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze 3–4Min. einkochen. 1TL Balsamicoessig hinzugeben und aufkochen. 2TL Stärke mit **4TL Orangensaft** verrühren und nach 4Min. Kochzeit in die **Sauce** rühren. Bei niedriger Hitze noch 1–2Min. köcheln lassen, dabei ab und zu umrühren und ggf. etwas mehr **Orangensaft** hinzugeben.



6. Honig-Senf-Dip zubereiten

Für den **Dip** 3EL körnigen Senf mit 2EL Honig und 3–4EL Wasser verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Camemberts** kurz vor dem Servieren in je **2 Hälften** schneiden, mit der **Cranberrysauce** und dem **Gemüse** auf Tellern anrichten und mit dem **Dip** servieren.

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**