MARLEY SPOON

Feiner Camembert mit Mangochutney

dazu gebackenes Kürbis-Rosenkohl-Gemüse

40-50min 2 Portionen

Heute verzaubert ein winterliches Festmahl deine Tischgäste und dich. Der im Ofen gebackene Camembert mit Rosmarin wird mit einem würzig-süßen Mangochutney beträufelt. Mmmh! Dazu servierst du eine nicht weniger köstliche Gemüsebeilage aus Hokkaidokürbis und Rosenkohl, verfeinert mit Birne und knusprigen Croûtons. Pistazien setzen dem Ganzen das Krönchen auf. Wir wünschen wohl zu speisen!

Was du von uns bekommst

- 1 kleiner Bio-Hokkaidokürbis
- 10g Petersilie & Rosmarin
- 400g Rosenkohl
- 1 Pck. Gulaschgewürz
- 1 Baguettebrötchen [1]
- 2 Camemberts [2]
- 1 Birne
- 15g Pistazienkerne [3]
- 1 Pck. Mangochutney [1]

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier

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

Allergene
Enthält: **Gluten** (1), **Milch** (2), **Schalenfrüchte** (3).

Kann Spuren enthalten von: Erdnüsse, Sesamsamen

Nährwertangaben pro Portion
Energie 1041kcal, Fett 60.0g, Kohlenhydrate 80.5g, Eiweiß 40.9g

1. Zutaten vorbereiten

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Den **Kürbis** halbieren und mit einem Löffel die Kerne entfernen, dann den **Kürbis** in 1–2cm dicke Spalten schneiden. **1–2 Rosmarinzweige** beiseitelegen, die **restlichen Rosmarinnadeln** abzupfen und fein schneiden.

2. Gemüse backen

Den **Kürbis** und den **Rosenkohl** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und mit 1EL Olivenöl, der **½ des Rosmarins**, der **½ des Gulaschgewürzes** und je ½TL Salz und Pfeffer würzen. Den **Kürbis** und den **Rosenkohl** ca. 15 Min. im Ofen backen.

3. Croûtons vorbereiten

Währenddessen das **Baguettebrötchen** in grobe, mundgerechte Stücke zerteilen. Das **restliche Gulaschgewürz**, 1 Prise Salz, den **restlichen Rosmarin** und 2EL Olivenöl verrühren und die **Brotwürfel** mit dem **Gewürzöl** vermengen.

4. Käse vorbereiten

Ein tiefes Kreuz in die Mitte der **Camemberts** schneiden, aber nicht bis zum Boden durchschneiden. Die **Rosmarinzweige** halbieren und in die Einschnitte drücken. Die **Birne** vierteln und entkernen, dann grob würfeln.

5. Käse backen

Die **Camemberts** in die Mitte des Backblechs legen, dann die **Brotwürfel** auf dem **Gemüse** verteilen. 15–20Min. im Ofen backen, bis der **Käse** weich ist und die **Brotwürfel** knusprig sind. Die **Birne** in den letzten 5Min. der Backzeit hinzugeben und mitbacken.

6. Petersilie hacken

Währenddessen die **Petersilie** grob hacken. Das **Chutney** mit 2EL Wasser verrühren. Die **Camemberts** nach Belieben mit dem **Chutney** beträufelt, das **Ofengemüse** und die **Croûtons** mit der **Petersilie** und den **Pistazien** garniert 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**