MARLEY SPOON



Gebackener Camembert

mit getrüffeltem Gemüse und Crostini

ca. 40min 8 Portionen

Mit diesem Rezept wird groß aufgetischt – und zwar in XXL! Denn egal, ob du mal wieder die gesamte Familie am Tisch zusammenbringst, einen geselligen Abend mit Freunden planst oder für dich selbst vorkochen möchtest – unsere doppelte Portion macht es möglich! Einmal kochen, zweimal genießen: einfach, praktisch, lecker. (Dieses Rezept ergibt je nach gewählter Kochbox 4 oder 8 Portionen.)

Was du von uns bekommst

- 6 Pastinaken
- 3 lila Karotten
- 1 Pck. Trüffelpulver
- 800g Austernpilze & braune Champignons
- 4 Camemberts [2]
- 10g Thymian
- 2 Knoblauchzehen
- 4 Baguettebrötchen [1]

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Butter [2]
- 4TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- große Pfanne

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

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

Nährwertangaben pro Portion
Energie 554kcal, Fett 28.3g, Kohlenhydrate 52.5g, Eiweiß 22.4g



1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Pastinaken** und die **Karotten** ggf. schälen und längs halbieren, dann die **Hälften** längs vierteln.



2. Gemüse rösten

Die **Gemüsesticks** auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und mit 3EL Olivenöl, der **½ des Trüffelpulvers** und 1 kräftigen Prise Salz vermengen. Gleichmäßig verteilen und im Ofen in 18–22Min. gar und goldbraun backen, zwischendurch einmal wenden.



3. Pilze braten

Die **Pilze** ggf. säubern. Die **Champignons** je nach Größe halbieren oder vierteln und die **Austernpilze** in Streifen zupfen. Alle **Pilze** in einer großen Pfanne mit 2EL Butter, dem **restlichen Trüffelpulver** und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer bei mittlerer Hitze in 8–10Min. braun braten.



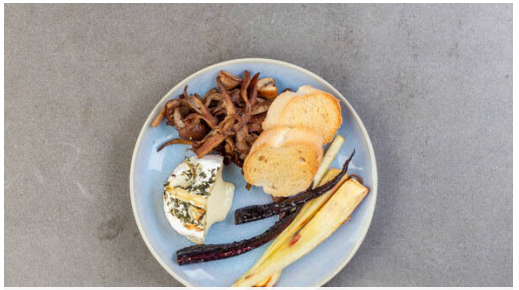
4. Camemberts vorbereiten

Die **Camemberts** auf der Oberseite mit einem scharfen Messer kreuzförmig einritzen. Die **Thymianblättchen** von den Stängeln zupfen und fein schneiden. Den **Knoblauch** schälen und in feine Scheibchen schneiden.



5. Käse & Brötchen backen

Den **Thymian**, den **Knoblauch** und je 1TL Honig zwischen die Schnitte auf das Innere der **Camemberts** geben und die **Camemberts** auf einem weiteren mit Backpapier ausgelegten Blech platzieren. Die **Brötchen** in dünne Scheiben schneiden und mit aufs Blech legen. Beides im Ofen 6–8Min. backen, bis die **Brötchen** goldbraun und kross sind und der **Käse** leicht zerschmilzt.



6. Anrichten & servieren

Die **gebackenen Camemberts** mit den **Crostini**, dem **Röstgemüse** und den **Pilzen** anrichten und servieren.