MARLEY SPOON



Camembert mit Za’atar-Kruste und Apfel

auf buntem Salat mit Austernpilzen

ca. 20min 4 Portionen

Frisch, fröhlich und bunt geht es zu, wenn sich unsere Köchin Martina in der Küche austobt, auch die heutige Kreation lässt diesbezüglich keine Wünsche offen. Ein knackiger Salat mit gebratenem Lauch, feinen Austernpilzen und einer unwiderstehlichen Vinaigrette ist die Basis für die eigentlichen Stars des Abends: in Za’atar gewendeter Camembert, süße Apfelscheiben und knackig-aromatische Walnüsse. Délicieux!

Was du von uns bekommst

- 500g Austernpilze
- 2 Pck. italienische Gewürzmischung [1]
- 400g geschnittener Lauch
- 2 Camemberts [2]
- 2 Pck. Za'atar-Gewürzmischung [4]
- 2 Äpfel
- 200g Eisberg-Salatmischung
- 50g Walnusskerne [5]

Was du zu Hause benötigst

- 2TL Senf [3]
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß

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

Allergene
Enthält: **Gluten** (1), **Milch** (2), **Senf** (3), **Sesamsamen** (4), **Schalenfrüchte** (5).

Nährwertangaben pro Portion
Energie 559kcal, Fett 40.8g, Kohlenhydrate 24.5g, Eiweiß 21.8g



1. Pilze braten

Die **Pilze** in 1–2cm breite Streifen zupfen oder schneiden, dann in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze in 6–8min. goldbraun und knusprig braten. Mit der **½ der italienischen Gewürzmischung** und ½TL Salz würzen und auf einem Teller beiseitestellen. Die Pfanne wird weiterverwendet.



2. Lauch braten

Den **Lauch** in der Pfanne mit 1 kräftigen Prise Salz bei mittlerer Hitze ca. 3Min. braten, bis der **Lauch** weich wird, dabei nur nach Bedarf etwas Öl hinzufügen. Wer den **Lauch** weicher mag, kann ihn etwas länger braten. Anschließend mit der **restlichen Gewürzmischung** sowie ggf. mehr Salz abschmecken.



3. Käse schneiden

Inzwischen den **Camembert** jeweils in ca. 8 Spalten schneiden.



4. Käse verfeinern

Die **Za'atar-Gewürzmischung** auf einem flachen Teller verteilen und die **Schnittseiten des Camemberts** leicht hineindrücken, bis sie gleichmäßig bedeckt sind.



5. Äpfel schneiden

Die **Äpfel** vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden.



6. Vinaigrette zubereiten

2EL Lauch mit 2EL Olivenöl, 3EL Essig, 5EL Wasser, 2TL Senf, ½TL Salz und ¼TL Pfeffer in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer glatt pürieren. Den **übrigen Lauch** und den **Salatmix** mit der **Vinaigrette** vermengen und auf Teller verteilen. Die **Pilze**, die **Äpfel** und den **Camembert** auf dem **Lauch** anrichten und mit den **Walnüssen** 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**