MARLEY SPOON



Camembert mit Za’atar-Kruste und Apfel

auf buntem Salat mit Austernpilzen

ca. 20min 2 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

- 250g Austernpilze
- 1 Pck. italienische Gewürzmischung [1]
- 1 Stange Lauch
- 1 Camembert [2]
- 1 Pck. Za'atar-Gewürzmischung [4]
- 1 Apfel
- 1 Pck. Romanasalat
- 25g Walnusskerne [5]

Was du zu Hause benötigst

- 1TL Senf [3]
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- mittelgroße 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 21.9g



1. Pilze braten

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



2. Lauch braten

Den **Lauch** in der Pfanne mit 1 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** 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. Apfel schneiden

Den **Apfel** vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden.



6. Vinaigrette zubereiten

1EL Lauch mit 1EL Olivenöl, 1½EL Essig, 2–3EL Wasser, 1TL Senf, ¼TL Salz und 1 Prise Pfeffer in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer glatt pürieren. Den **übrigen Lauch** und die **½ des Salatmixes** 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**