



Brie mit Sesamkruste und Apfel

auf buntem Salat mit Austernpilzen



ca. 25min



2 Personen

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 knackeriger Salat mit gebackenem Lauch, feinen Austernpilzen und einer unwiderstehlichen Vinaigrette ist die Basis für die eigentlichen Stars des Abends: in Sesam gewendeter Brie, süße Apfelscheiben und aromatische Walnüsse. Délicieux!

Was du von uns bekommst

- 250g Austernpilze
- 1 Stange Lauch
- 1 Apfel
- 1 Päckchen italienische Gewürzmischung
- 1 Packung Brie ⁷
- 2 Päckchen Sesam ¹¹
- 1 Päckchen Sumach
- 1 Päckchen Senf ¹⁰
- 60g Frisée-Salatmix
- 50g Walnusskerne ¹⁵

Was du zu Hause benötigst

- 1EL Butter ⁷
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- Alufolie
- mittelgroße Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß

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

Allergene

Milch (7), Senf (10), Sesamsamen (11), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 779kcal, Fett 63.0g, Kohlenhydrate 26.0g, Eiweiß 26.0g



1. Zutaten vorbereiten

Den Backofen auf 250°C (230°C Umluft) vorheizen. Die **Pilze** in 1-2cm breite Streifen zupfen oder schneiden. Den **Lauch** längs halbieren und quer in ca. 1cm breite Streifen schneiden. Den **Apfel** vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden.



2. Pilze & Lauch backen

Die **Pilze** mit der **Gewürzmischung**, 2EL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech vermengen. Den **Lauch** mit 1 Prise Salz würzen und dazugeben, dann mit etwas Alufolie locker abdecken. Die **Pilze** und den **Lauch** im Ofen ca. 10Min. backen, bis die **Pilze** goldbraun sind.



3. Äpfel braten

In einer mittelgroßen Pfanne 1EL Butter bei mittlerer Hitze schmelzen. Sobald die Butter zu schäumen beginnt, die **Äpfel** zugeben und auf jeder Seite ca. 2Min. braun braten. Anschließend die **Äpfel** aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.



4. Brie schneiden

Den **Brie** in ca. 8 Spalten schneiden.



5. Brie verfeinern

Den **Sesam** mit dem **Sumach** vermengen und die **Schnittseiten des Bries** leicht hineindrücken, bis sie mit **Sesam** bedeckt sind.



6. Vinaigrette zubereiten

1EL **Lauch** mit 1EL Olivenöl, 1-2EL Essig, 2-3EL Wasser, 1TL **Senf**, 1 kräftigen Prise Salz und 1 Prise Pfeffer in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer glatt pürieren. Den **Salatmix** mit dem **restlichen Lauch** und der **Vinaigrette** vermengen und auf Teller verteilen. Die **Pilze**, die **Äpfel** und den **Brie** darauf anrichten und mit den **Walnüssen** garniert servieren.