



Brie mit Sesamkruste und Apfel

auf buntem Salat mit Austernpilzen



ca. 25min



3-4 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 knackiger 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!

- 500g Austernpilze
- 1 Stange Lauch
- 2 Äpfel
- 2 Päckchen italienische Gewürzmischung
- 2 Packungen Brie ⁷
- 3 Päckchen Sesam ¹¹
- 2 Päckchen Sumach
- 2 Päckchen Senf ¹⁰
- 120g Frisée-Salatmix
- 100g Walnusskerne ¹⁵

- 2EL Butter ⁷
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- Alufolie
- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 726kcal, Fett 59.1g,
Kohlenhydrate 23.3g, Eiweiß 24.7g



2. Pilze & Lauch backen




3. Äpfel braten

4. Bries schneiden

5. Bries verfeinern

6. Vinaigrette zubereiten

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**