



Cremiger Camembert aus dem Ofen

mit gebackenem Auberginen-Zucchini-Gemüse



30-40min



3-4 Personen

Stell dir diesen lecker im Ofen gebackenen, schmelzig-cremigen Camembert vor wie ein feines Mini-Käsefondue! Neben dem Käse wird auch gleich das köstliche, provenzalisch marinierte Gemüse im Ofen zubereitet, das sich nicht nur optisch, sondern auch geschmacklich sehr gut zum Camembert macht: Aubergine und Zucchini, fruchtige Kirschtomaten und Zwiebeln. Schmatz!

Was du von uns bekommst

- 1 Aubergine
- 2 Packungen getrocknete Tomaten
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Päckchen Provence-Kräutermischung
- 2 Zucchini
- 2 rote Zwiebeln
- 4 Camemberts ⁷
- 500g Kirschtomaten
- 10g Pinienkerne

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- Alufolie

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

Kochtipp

Wer mag, kann die Pinienkerne vor dem Servieren in einer trockenen Pfanne goldbraun anrösten, so schmecken sie noch besser!

Allergene

Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 562kcal, Fett 42.4g, Kohlenhydrate 16.6g, Eiweiß 30.3g



1. Aubergine schneiden

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Aubergine** der Länge nach vierteln, dann quer in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden.



2. Aubergine würzen

Die **getrockneten Tomaten** in Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **getrockneten Tomaten** und den **Knoblauch** mit den **Provence-Kräutern**, 4-5EL Olivenöl, 2TL Essig, 1TL Salz und 1 kräftigen Prise Pfeffer verrühren, dann die **1/2 der Tomatenmischung** mit den **Auberginen** vermengen.



3. Aubergine rösten

Die **Auberginen** gleichmäßig auf zwei mit Backpapier ausgelegten Backblechen verteilen und ca. 10Min. im Ofen rösten. Ggf. später die Position der Bleche tauschen.



4. Gemüse vorbereiten

Die **Zucchini** längs halbieren und quer in dünne Scheiben schneiden. Die **Zwiebeln** schälen und in Spalten schneiden, dann mit der **Zucchini** und der **restlichen Tomatenmischung** vermengen.



5. Käse backen

Die **Camemberts** auf der Oberseite kreuzweise einschneiden, dann jeweils in etwas Alufolie einschlagen, die oberen Seiten aber offen lassen. Die **Zucchini** und die **Zwiebeln** auf den Blechen mit den **Auberginen** vermengen, den **Käse** dazulegen und die **Tomaten** drumherum verteilen. Noch 10-15Min. im Ofen backen, bis der **Käse** weich und das **Gemüse** gar ist.



6. Anrichten und servieren

Die **Camemberts** mit dem **Ofengemüse** auf Tellern anrichten und nach Belieben mit den **Pinienkernen** garnieren. Den **Käse** am Tisch an der Oberseite öffnen und das **Gemüse** in den cremigen **Käse** tunken.