



Camembert auf knusprigem Weißbrot

mit Rote Bete, Pilzen und Mangosalsa



ca. 25min



3-4 Personen

Ein Bissen und du bist im siebten Himmel – was, das glaubst du nicht? Na, dann mach dich auf eine Überraschung gefasst, denn die Kombination aus knusprigem Ciabatta, fruchtiger Mangosalsa und cremig-schmelzigem Camembert überzeugt selbst den größten Zweifler! Dazu noch süß-sauer eingelegte Rote Bete, leicht bitterer Rucola und in Sojasauce gebratene Champignons – und das Glück ist vollkommen!

Was du von uns bekommst

- 3 Rote Beten
- 500g braune Champignons
- 2 Knoblauchzehen
- 50ml Sojasauce ^{1,6}
- 4 Ciabattabrötchen ^{1,6,7}
- 2 Camembert ⁷
- 1 Becher Mangosalsa
- 100g Rucola

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen mit Grillfunktion
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Topf mit Deckel
- große Pfanne
- Sparschäler
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1), Sojabohnen (6), Milch (7).
Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

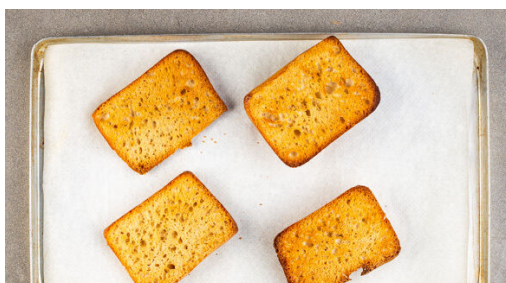
Nährwertangaben pro Portion

Energie 494kcal, Fett 22.9g,
Kohlenhydrate 46.4g, Eiweiß 24.8g



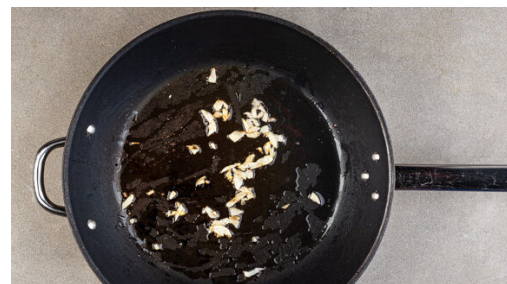
1. Rote Bete einlegen

Den Backofen mit Grillfunktion oder Ober-/Unterhitze auf 250°C vorheizen. Die **Rote Bete** schälen und grob raspeln. **Tipp:** Da **Rote Bete** stark färbt, beim Verarbeiten ggf. Küchenhandschuhe und Schürze tragen. 1EL Zucker, 1TL Salz, 100ml hellen Essig und 150ml Wasser in einem mittelgroßen Topf verrühren. Die **Rote Bete** zugeben und zum Kochen bringen, dann abgedeckt beiseitestellen.



4. Brötchen grillen

Die **Brötchen** aufschneiden, dann mit der Schnittfläche nach oben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, auf der oberen Schiene 1-2Min. leicht goldbraun grillen und anschließend aus dem Ofen nehmen. Den **Käse** mit den Händen oder einem Messer in grobe Stücke zerteilen.



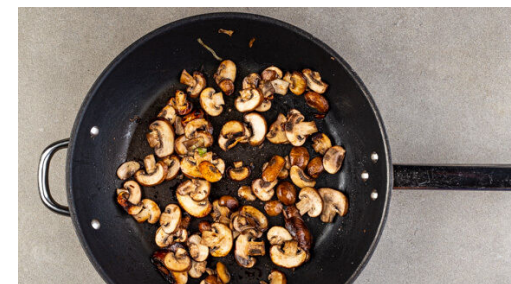
2. Knoblauch anbraten

Die **Pilze** ggf. säubern und in dicke Scheiben schneiden. Den **Knoblauch** schälen, grob würfeln und in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze ca. 1Min. unter Rühren anbraten. Die Hitze reduzieren, falls der **Knoblauch** zu dunkel wird.



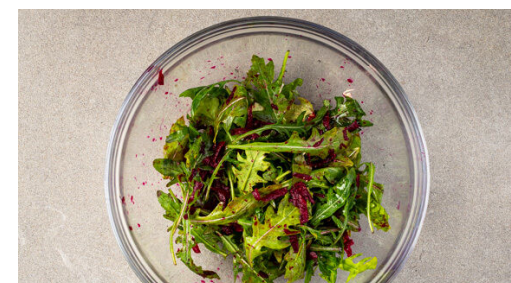
5. Käse schmelzen

Die **Brötchen** gleichmäßig mit der **Mangosalsa** bestreichen, dann mit den **Pilzen** und abschließend mit dem **Käse** belegen. Die **Brötchen** nach Geschmack mit Pfeffer verfeinern und im Ofen unter dem Grill ca. 2Min. rösten, bis der **Käse** geschmolzen ist.



3. Pilze braten

Die **Pilze** zugeben und bei mittlerer bis starker Hitze unter ständigem Rühren 3-4Min. braten, bis sie leicht gebräunt sind und Flüssigkeit ausgetreten ist. Mit der **Sojasauce** ablöschen und 4-5Min. braten, bis die Flüssigkeit größtenteils verdampft ist.



6. Salat zubereiten

Die **Rote Bete** in ein Sieb abgießen und 1-2EL auf jeder **Brötchenhälfte** verteilen. Die **restliche Rote Bete** mit dem **Rucola** und 1EL Olivenöl vermengen. Den **Salat** mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den **Brötchen** servieren.