



Feiner Camembert mit Aprikosenchutney

dazu gebackenes Kürbis-Rosenkohl-Gemüse



40-50min



2 personen

Heute verzaubert ein winterliches Festmahl deine Tischgäste und dich. Der im Ofen gebackene Camembert mit Rosmarin wird mit einem würzig-süßen Aprikosenchutney beträufelt. Mmmh! Dazu servierst du eine nicht weniger köstliche Gemüsebeilage aus Hokkaidokürbis und Rosenkohl, verfeinert mit Birne und knusprigen Croûtons. Pistazien setzen dem Ganzen das Krönchen auf. Wir wünschen wohl zu speisen!

Wat je van ons krijgt

- 1 hokkaidopompoen
- 10g verse kruidenmix: platte peterselie & rozemarijn
- 400g gepelde spruitjes
- 1 zakje goulashkruiden
- 1 baguette ¹
- 2 camemberts ⁷
- 1 peer
- 10g pistachenoten ¹⁵
- 1 kuipje abrikozenchutney ¹⁰

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- 45ml olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), melk (7), mosterd (10), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 988kcal, vet 53.9g, koolhydraten 86.3g, eiwit 41.5g



1. Zutaten voorbereiten

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Den **Kürbis** halbieren und mit einem Löffel die Kerne entfernen, dann den **Kürbis** in 1-2cm dicke Spalten schneiden. **1-2 Rosmarinzwiege** beiseitelegen, die **restlichen Rosmarinnadeln** abzupfen und fein schneiden.



4. Käse vorbereiten

Ein tiefes Kreuz in die Mitte der **Camemberts** schneiden, aber nicht bis zum Boden durchschneiden. Die **Rosmarinzwiege** halbieren und in die Einschnitte drücken. Die **Birne** vierteln und entkernen, dann grob würfeln.



2. Gemüse backen

Den **Kürbis** und den **Rosenkohl** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und mit 1EL Olivenöl, der **½ des Rosmarins**, der **½ des Gulaschgewürzes** und je ½TL Salz und Pfeffer würzen. Den **Kürbis** und den **Rosenkohl** ca. 15 Min. im Ofen backen.



5. Käse backen

Die **Camemberts** in die Mitte des Backblechs legen, dann die **Brotwürfel** auf dem **Gemüse** verteilen. 15-20Min. im Ofen backen, bis der **Käse** weich ist und die **Brotwürfel** knusprig sind. Die **Birne** in den letzten 5Min. der Backzeit hinzugeben und mitbacken.



3. Croûtons vorbereiten

Währenddessen das **Baguettebrötchen** in grobe, mundgerechte Stücke zerteilen. Das **restliche Gulaschgewürz**, 1 Prise Salz, den **restlichen Rosmarin** und 2EL Olivenöl verrühren und die **Brotwürfel** mit dem **Gewürzöl** vermengen.



6. Petersilie hacken

Währenddessen die **Petersilie** grob hacken. Das **Chutney** mit 2EL Wasser verrühren. Die **Camemberts** nach Belieben mit dem **Chutney** beträufelt, das **Ofengemüse** und die **Croûtons** mit der **Petersilie** und den **Pistazien** garniert servieren.