Rezept

Ofen-Camembert

Ein Rezept von Ofen-Camembert, am 17.04.2024

Zutaten

320 g	Camembert light (9 % Fett)
250 g	Kohlrabi
200 g	Spargel
	Auflaufform
1	Paprikaschote (50 g)
200 g	Staudensellerie
	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 400 kcal

Zubereitung

1. Ofen auf 180° vorheizen. Camembert in die Auflaufform geben und im heißen Ofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 25 Min. backen.

2. Gemüse waschen bzw. schälen, wenn nötig putzen, und nach Sorten getrennt in mundgerechte Stücke schneiden. Kohlrabi und Spargel im kochenden Salzwasser 3 Min. kochen lassen, die Paprika dazugeben und alles weitere 2 Min. kochen lassen.

3. Den Staudensellerie zugeben und alles nochmals 3 Min. kochen. Das Gemüse abgießen und kalt abschrecken. Zum Camembert servieren, einstippen oder dazuessen.