

Rezept

Ofenkäse mit Birnensenf und buntem Gemüse

Ein Rezept von Ofenkäse mit Birnensenf und buntem Gemüse, am 24.06.2026

Zutaten

Für den Birnensenf

1 Birne	1 TL Rapsöl
½ TL Senfsamen	½ EL Aceto balsamico bianco
50 ml Apfelsaft	1 EL mittelscharfer Senf
Salz	Pfeffer

Für das Gemüse

2 Kohlrabi	2 Brokkoli
2 lila Möhren	Salz

Für den Ofenkäse

2 Pck. Ofenkäse (je 320 g)	Pfeffer
----------------------------	---------

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion**
Ca. 620 kcal, 53 g F, 27 g EW, 9 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Birne vierteln, schälen, vom Kerngehäuse befreien und in kleine Stücke schneiden. Das Öl in einem kleinen Topf erhitzen und die Senfsamen darin anbraten, bis sie zu springen beginnen. Birne, Essig, Apfelsaft und Senf dazugeben und alles zugedeckt bei mittlerer bis großer Hitze 8 Min. köcheln lassen, bis die Birnenstücke weich sind.
2. Inzwischen die Kohlrabi schälen und in 2 cm große Würfel schneiden. Brokkoli waschen und in Röschen teilen. Die dicken Stiele schälen und ebenfalls in 2 cm große Würfel schneiden. Die Möhren putzen, schälen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden.
3. Den Ofenkäse im heißen Ofen (Mitte) nach Packungsangabe zubereiten.
4. Inzwischen in einem großen Topf ca. 2 l Salzwasser zum Kochen bringen und das Gemüse darin in ca. 8 Min. bei mittlerer Hitze bissfest garen. Das Gemüse in ein Sieb abgießen und warm halten, bis der Käse fertig ist. Den Birnensenf pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den fertigen Ofenkäse mit Pfeffer bestreuen und mit Senf und Gemüse anrichten.