

Rezept

Paprika-Rucola-Salat mit Camembert

Ein Rezept von Paprika-Rucola-Salat mit Camembert, am 22.07.2024

Zutaten

200 g Camembert (Halbfettstufe)	4 Paprikaschoten
200 g Rucola	2 Zwiebeln
5 EL Brühe	2 EL Aceto balsamico
Salz	Pfeffer
1 TL Olivenöl	1 Bund Basilikum

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 327 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Den Camembert in eine Auflaufform legen und im heißen Ofen (Mitte) ca. 15 Min. backen.
2. Inzwischen die Paprika halbieren, von Kernen und Scheidewänden befreien, waschen und in Streifen schneiden. Die Rucola waschen, putzen und trockenschleudern, die harten Stiele entfernen. Die Zwiebeln schälen und in feine Ringe hobeln. Alles in einer Salatschüssel vermengen.
3. Die Brühe und den Essig mit Salz und Pfeffer verrühren, das Öl unterschlagen. Das Dressing unter den Salat mengen. Den Käse daraufsetzen. Das Basilikum waschen und trockenschütteln, die Blättchen von den Stielen zupfen und grob hacken. Über den Salat streuen.