



Gebackener Camembert mit glasierten Maronen und Salat

Zeit gesamt
🕒 25min

Zubereitungszeit
👉 25min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Camembert	4 St.
Feldsalat	200 g
Radicchio	1 St.
Senf	1 TL
Essig	2 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Zucker	1 TL
Olivenöl	3 EL
Aprikosenkonfitüre	2 EL
Maronen, gegart und geschält	400 g

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, mittlere Pfanne, kleine Auflaufform, Sieb

1. Ofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Camembert in eine Auflaufform setzen und im Ofen ca. 10 Min. backen.
2. Salat waschen, Radicchio in mundgerechte Stücke zupfen. In einer Schüssel 1 TL Senf mit 2 EL Essig, Salz, Pfeffer und Zucker verrühren. Olivenöl langsam einrühren und Dressing abschmecken. Salat mit dem Dressing vermengen.
3. In einem Topf 2 EL Aprikosenkonfitüre mit 1 EL Wasser vermengen und auf mittlerer Stufe schmelzen. Maronen zugeben und kurz erwärmen. Glasierte Maronen salzen.
4. Gebackenen Camembert aus dem Ofen nehmen und glasierte Maronen darauf verteilen. Mit Salat auf Teller verteilt servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Dazu passt frisches Baguette.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	871 kcal
Kohlenhydrate	49 g
Eiweiß	44 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	56 g