

# Camembert Fondue-Style mit Ofenkartoffeln und Radieschensalat

Vegetarisch Family unter 650 Kalorien Thermomix hilft • 648 kcal • Tag 3 kochen

21



Kartoffeln (Drillinge)



Camembert



Champignons



Salatherz (Romana)



Kirschtomaten



rote Zwiebel



Radieschen



- Ohne künstliche Farbstoffe  
- Ohne künstliche Aromen  
- Ohne hinzugefügte Glutamate

thermomix

⌚ 25 [25 | 30] Min.

🕒 35 [35 | 40] Min.



# Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

## Basiszutaten aus Deiner Küche\*

Öl\*, Essig\*, Balsamicoessig\*, Salz\*, Pfeffer\*, Zucker\*, Wasser\*

## Kochutensilien

Thermomix®, 1 großen Topf, 1 Auflaufform und 1 große Schüssel

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Kartoffeln (Drillinge)	400 g	600 g	800 g
Camembert (7)	250 g	375 g	500 g
Champignons	100 g	200 g	200 g
Salatherz (Romana) DE	1	1	2
Kirschtomaten	125 g	250 g	250 g
rote Zwiebel DE   NL   EG	1	1	2
Radieschen IT	100 g	150 g	200 g

\*\*Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

## Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

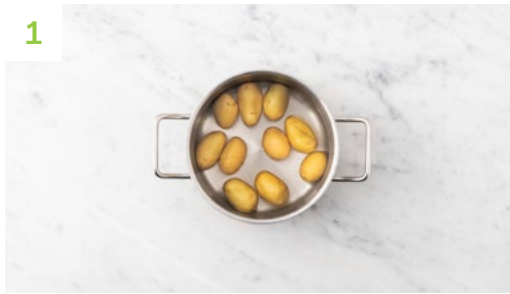
	100 g	Portion (ca. 620 g)
Brennwert	434 kJ/104 kcal	2711 kJ/648 kcal
Fett	6,10 g	38,09 g
– davon ges. Fettsäuren	3,11 g	19,40 g
Kohlenhydrate	6,50 g	40,59 g
– davon Zucker	1,65 g	10,28 g
Eiweiß	5,43 g	33,91 g
Salz	0,355 g	2,214 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

**Allergene: 7** Milch (einschließlich Laktose)

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

**Ursprungsländer:** DE: Deutschland NL: Niederlande EG: Ägypten IT: Italien



## 1 Kartoffeln vorkochen

Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vor.

In einen großen Topf reichlich heißes **Wasser\*** füllen, **salzen\*** und aufkochen lassen. Gewaschene **Drillinge** zugeben und 10 – 12 Min. garen, bis sie weich sind.

Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.



## 2 Zwiebeln marinieren

**Zwiebel** längs halbieren und in sehr feine Streifen schneiden. **Zwiebel**, 20 g [30 g | 40 g] **Wasser\***, 2 EL [3 EL | 4 EL] **Essig\*** und 0,5 TL [0,75 TL | 1 TL] **Zucker\*** in den Mixtopf geben und **4 Min./95 °C/↻/Stufe 1** erwärmen. **Zwiebel** in eine kleine Schüssel umfüllen und zum Marinieren beiseitestellen.



## 3 Für das Kartoffel-Raclette

**Champignons** halbieren.

Etwas abgekühlte **Kartoffeln** halbieren und zusammen mit **Kirschtomaten** und **Champignons** in eine Auflaufform geben. Mit 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\***, **Salz\*** und **Pfeffer\*** mischen.



## 4 Kartoffel-Raclette backen

**Camemberts** aus der Verpackung nehmen und auf das **Gemüse** setzen.

**Camemberts** auf der Oberseite kreuzförmig einschneiden und alles im Ofen ca. 10 Min. backen, bis das **Gemüse** weich und der **Camembert** innen geschmolzen ist.

Währenddessen den **Salat** zubereiten.



## 5 Für den Salat

**Radieschen**, 10 g [15 g | 20 g] **Öl\***, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Balsamicoessig\***, 10 g [15 g | 20 g] **Wasser\***, **Salz\*** und **Pfeffer\*** in den Mixtopf geben und **4 Sek./Stufe 4,5** zerkleinern. **Radieschen** in große Schüssel umfüllen und **Babyspinat** unterheben.



## 6 Anrichten

**Ofengemüse** auf Teller verteilen. Jeweils einen **Camembert** darauf setzen und die Ecken so aufklappen, dass sich das **Gemüse** gut in den **Käse** tunken lässt.

**Zwiebelstreifen** abgießen und mit dem **Salat** daneben anrichten.

**Guten Appetit!**

### Radieschen

Kindern kann das Wurzelgemüse zu scharf sein. Tipp für einen milderen Geschmack: übergieße die Radieschen mit heißem Wasser und lass sie 3 Minuten darin ziehen.

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!  
<http://www.hellofresh.de/freunde>

