

OFENCAMEMBERT MIT TRAUBEN-ROSMARIN-SALAT



REZEPT für 4 Portionen



ZUTATEN

4 Champignon Camembert Rahm à 125 g
2 große Äpfel
4 kleine Zweige Rosmarin
6 EL flüssiger Honig
500 g rote kernlose Weintrauben
3-4 EL Weißwein-Essig
Salz, Pfeffer, Zucker
2-3 EL gutes Olivenöl
1 Kopf Bataviasalat
Backpapier

ZUBEREITUNG

Ofen vorheizen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: Stufe 3). Ein Blech mit Backpapier auslegen. Äpfel waschen und mit einem Ausstecher das Kerngehäuse entfernen. Äpfel in Scheiben schneiden und überlappend zu 4 Kreisen auf das Blech legen. Rosmarin waschen und trocken-schütteln. 2 Zweige in Stücke brechen, mit jeweils einem Camembert auf die Äpfel setzen. Mit Honig beträufeln. Im heißen Backofen 15–18 Minuten backen.

Vom übrigen Rosmarin die Nadeln abzupfen und sehr fein hacken. Trauben waschen und halbieren. Für die Vinaigrette Essig, 1-2 TL Zucker, ½ TL Salz und Pfeffer verrühren, Öl kräftig darunter schlagen. Gehackten Rosmarin unterrühren.

Salat waschen und in Stücke zupfen. Mit den Weintrauben und der Vinaigrette mischen. Dazu schmeckt Baguette.

(Rezeptidee und Foto: Bauer Media KG/ LECKER)