



Back-Camembert mit Rotkohl und Haselnussspätzle

 Dauer
30 min.

 Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Haselnusskerne, ganz	100 g
Schalotten	2 St.
Äpfel, rot	2 St.
Öl	5 Esslöffel
Rotkohl aus dem Glas	720 ml
Wildpreiselbeeren	50 g
Zimt	
Salz	
Wasser	60 ml
Eier	2 St.
Paniermehl	50 g
Camembert	2 St.
Spätzle, frisch	500 g
Butter	2 Esslöffel
Pfeffer, schwarz	

Zubereitung

Ofen auf 220 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Haselnusskerne grob hacken. Schalotte halbieren, schälen und fein würfeln. Apfel waschen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und in ca. 1 cm dicke Spalten schneiden.

In einem Topf 1 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Schalotte und Apfel darin ca. 2 Min. farblos anschwitzen. Rotkohl zugeben und mit Preiselbeeren, Zimt und Salz würzen. Wasser zugeben und unter geleg. Umrühren auf mittlerer Stufe zugedeckt ca. 20 Min. garen.

In einem Topf ca. 4 l Salzwasser aufkochen. Für die Panierstraße auf einem 1. tiefen Teller das Ei verquirlen und auf einen 2. Teller die Paniermehl geben. In einer Pfanne 4 EL Öl auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen. Camemberts halbieren, zuerst in Ei, dann in Paniermehl wenden und in der heißen Pfanne von beiden Seiten ca. 1 Min. anbraten. Danach in eine Auflaufform geben und im Ofen ca. 8 Min. backen.

Spätzle im kochenden Salzwasser ca. 1 Min. kochen und in ein Sieb abgießen. In der Pfanne 2 EL Butter auf mittlerer Stufe erhitzen und die gehackten Haselnüsse darin ca. 30 Sek. anrösten. Spätzle untermischen und ca. 2 Min. mit braten, bis sie heiß sind. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Backcamembert aus dem Ofen nehmen und zusammen mit Rotkohl und Haselnussspätzle auf Tellern anrichten.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1220 kcal		
Kohlenhydrate	138 g	Ballaststoff	11 g
Eiweiß	39 g	Fette	60 g