

## Gebackener Camembert mit glasierten Maronen und Salat

Zeit gesamt 25min



Zubereitungszeit 25min

g





## Zutaten

geschält

für 4 Portionen	
Camembert	4 St.
Feldsalat	200 g
Radicchio	1 St.
Senf	1 TL
Essig	2 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Zucker	1 TL
Olivenöl	3 EL
Aprikosenkonfitüre	2 EL
Maronen - Kastanien,	400

## 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