Salat mit gebackenem Camembert

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Camembert	200 g
Honig	3 EL
Butter	1 EL
Radicchio	1 St.
Feldsalat	150 g
Champignons, weiß	200 g
Öl	4 EL
Balsamicoessig, hell	1 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, kleine Auflaufform, Salatschleuder

1. Ofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Camemberts in eine gefettete Auflaufform setzen und mit 1 EL Honig beträufeln. Käse im Ofen ca. 10 Min. backen.

2. Inzwischen Radicchio und Feldsalat in mundgerechte Stücke zerzupfen, waschen und vorsichtig trocken schleudern. Champignons gründlich mit Küchenkrepp putzen und in feine Scheiben schneiden. Alles auf 4 Tellern anrichten.

3. In einer Schüssel Öl, Essig, übrigen Honig, Salz und Pfeffer verrühren und Salat damit beträufeln. Camemberts aus dem Ofen nehmen, je einen Käse auf den Salaten anrichten, mit etwas Pfeffer bestreuen und servieren

Guten Appetit!

Tipp: Wer mag, serviert dazu Preiselbeeren aus dem Glas.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	313 kcal
Kohlenhydrate	15 g
Eiweiß	13 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	24 g