Ofen-Camembert mit Gemüsesticks

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Zutaten für 2 Portionen:
2 ANDECHSER NATUR Bio-Camemberts
2 Süßkartoffeln
1 große Knolle Rote Beete
4 Pastinaken
2 Zweige Rosmarin
3 EL Olivenöl
1 EL Paprikapulver
Salz & Pfeffer
1 TL Honig

Teilen

So geht's

1. Die Süßkartoffeln, Rote Beete und Pastinaken schälen, in längliche Steifen schneiden und auf einem Backblech verteilen. Aus Olivenöl, Paprikapulver, Salz und Pfeffer eine Marinade herstellen, die Gemüsesticks damit bestreichen und dann für ca. 15 Minuten bei 200 °C Umluft backen.

2. Die beiden ANDECHSER NATUR Bio-Camemberts kreuzweise ganz leicht einritzen und mit etwas Olivenöl bepinselt auf das Backblech zwischen die Gemüsesticks legen und alles zusammen für weitere 15-20 Minuten backen.

3. Kurz vor Ende der Backzeit etwas frischen Rosmarin auf die Bio-Camemberts legen und noch für wenige Minuten backen. Anschließend das Backblech aus dem Ofen holen, die Bio-Camemberts mit etwas Honig beträufeln und mit Pfeffer bestreuen. Die noch heißen Bio-Camemberts zusammen mit den Gemüsesticks servieren, die sich wunderbar in den weichen, cremigen Käse dippen lassen.

Der ANDECHSER NATUR Bio-Standard

Was gehört zu einer artgerechten Tierhaltung?

Warum ist ein gesunder Boden so wichtig?

Wie funktioniert Humusaufbau mit Mikroorganismen?

Was ist muttergebundene Kälberaufzucht?

Was macht die Ziegenhaltung so besonders?