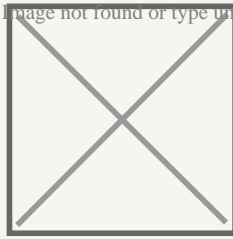


Image not found or type unknown



## BACK-CAMEMBERT MINIS AUF OFENGEMÜSE

### ZUBEREITUNG

Zubereitungszeit: 60 Min.

1. Das Gemüse waschen, putzen, gegebenenfalls schälen und mit Küchentuch trocknen.
2. Mini-Karotten und Zwiebeln halbieren. Den Fenchel in Scheiben schneiden.
3. Das Gemüse auf einem Backblech verteilen, mit Olivenöl beträufeln, leicht mit grobem Salz salzen und mit Rosmarinblättern bestreuen.
4. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 195° C/ Umluft: 160° C/ Gas: laut Herstellerangaben) ca. 45 Minuten garen.
5. Die Alpenhain Back-Camembert Minis nach Packungsanweisung zubereiten.
6. Alternativ können die Alpenhain Back-Camembert Minis auch während der letzten 7 Minuten im Ofen mit dem Gemüse erhitzt werden.

### ZUTATEN

4

4	Mini-Karotten
2	rote Zwiebeln (Schalotten)
1	kleiner Fenchel
3 EL	Olivenöl
	grobes Salz
1	Rosmarinzweig
24 Stück (à 25g)	Alpenhain Back-Camembert Minis