

Honig-Camembert mit Ofen-Süßkartoffeln, Salat

Für zwei Personen

Für sie Süßkartoffeln:

2 Süßkartoffeln	50 ml Olivenöl	edelsüßes Paprikapulver
Salz	Pfeffer	

Für den Camembert:

2 Camembert	2 TL Honig
-------------	------------

Für den Salat:

200 g Rucola	100 g Rote Linsen	1 TL Honig
1 TL mittelscharfer Senf	1-2 EL dunkler Balsamicoessig	1-2 EL Olivenöl
edelsüßes Paprikapulver	Salz	Pfeffer

Für das Topping:

1 Apfel	100 g Walnüsse
---------	----------------

Für sie Süßkartoffeln:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Süßkartoffeln schälen, in Würfel schneiden und mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und Paprika marinieren. Auf ein mit Backpapier ausgelegte Backblech legen und für circa 20 Minuten im Ofen backen.

Für den Camembert:

Camembert mit Honig bestreichen und für 15 Minuten zu den Süßkartoffeln in den Ofen geben.

Für den Salat:

Linsen abspülen und für 5-7 Minuten in einem mit Wasser garkochen.

Ein Dressing aus Honig, Senf, Balsamico und Olivenöl herstellen und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken. Linsen abgießen. Rucola waschen. Linsen, Rucola und Dressing miteinander vermengen.

Für das Topping:

Apfel halbieren, entkernen und würfeln. Walnüsse in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Beides über den Salat geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Eva Pilhofer am 17. Oktober 2022