

Röstgemüse mit Ofen-Camembert

Zutaten:

4-5 Pastinaken
5 große Karotten
2 rote Zwiebeln
Etwas Olivenöl
Einige Thymianzweige
½ Biozitron
Salz & Pfeffer
1 Camembert in einer Spanschachtel
1-2 TL Honig
1 Rosmarinzweig
Ein Stück Backpapier



Zubereitung

Die Pastinaken und Karotten schälen und in ca. fünf Zentimeter lange Stücke schneiden. Dickere Stücke zusätzlich halbieren.

Die Zwiebeln ebenfalls schälen und sechsteln. Mit dem geschnittenen Wurzelgemüse und etwas Olivenöl, Salz und Pfeffer in einer Schüssel mischen.

Das Gemüse sowie die Thymianzweige in eine ofenfeste Form geben und im vorgeheizten Backrohr bei 200 Grad 30 Minuten garen.

In der Zwischenzeit den Camembert vom Verpackungspapier befreien. Die Spanschachtel mit etwas Backpapier auslegen und den Käse wieder hineinlegen. Die Oberfläche mit einem Messer einschneiden.

Den Honig drüberträufeln und die Rosmarinzweige drauflegen.

Nach den 30 Minuten Garzeit den Käse ebenfalls ins Backrohr geben und alles noch für weitere 15 Minuten garen.

Das Gemüse und den Käse aus dem Backrohr holen. Gemüse mit dem Saft einer halben Zitrone vermischen und etwas Zitronenschale darüber reiben.

Mit dem Käse und etwas Weißbrot servieren.