



REZEPT DER WOCHE

KW 3 15.01. – 21.01.2024

Gebackene Kartoffelscheiben mit Fenchel-Tomaten-Salat & gebackenem Camembert (Für ca. 4 Personen)

Das brauchen Sie:

- 800 g [Kartoffeln vfk](#) (Art.Nr. 501)
- 2 [Fenchelknollen](#) in feinen Scheiben, Fenchelgrün fein gehackt (Art.Nr. 723)
- 2 [Fleischtomaten](#) (Art.Nr. 106)
- 2 [Camembert](#) (Art.Nr. 2050)
- 50 g [Mandelblättchen](#) (Art.Nr. 5056)
- 2 EL [Bratöl](#) (Art.Nr. 8234)
- 1 [Orange](#) gewürfelt (Art.Nr. 170)
- 1 [Zwiebel](#) fein gewürfelt (Art.Nr. 400)
- 3 EL [Balsamico Essig](#) (Art.Nr. 8114)
- 2 EL [Fruchtaufstrich Bitterorange](#) (Art.Nr. 7246)
- 3 TL [Olivenöl](#) (Art.Nr. 8044)
- Salz

Und so geht's:

Zuerst den Salat vorbereiten, damit er durchziehen kann – gerne auch am Abend zuvor. Für das Dressing die Orange und Zwiebelwürfel mit dem Balsamico, dem Fruchtaufstrich, dem Olivenöl und 1 TL Salz mischen. Die Tomatenwürfel mit den Fenchelscheiben vermischen, mit dem Großteil der Orangen-Balsamico-Salsa marinieren, mit Salz abschmecken. Einen Teil der Salsa für den Camembert aufheben.

Die Kartoffelscheiben mit 2 EL Bratöl vermischen und mit 1 EL Salz würzen. Die Kartoffeln auf einem Blech mit Backpapier so ausbreiten, dass die Scheiben zwar überall leicht überlappen, aber nicht komplett aufeinanderliegen. Im vorgeheizten Backofen bei 230°C (Umluft) für ca. 15 Minuten auf oberster Schiene backen, bis sie goldbraun und gar sind. In der Zwischenzeit die Mandelblättchen in einer Pfanne anrösten.

Den Camembert in eine kleine, eingölte Auflaufform geben, mit Öl beträufeln und nach den Kartoffeln bei 180°C (Umluft) ca. 15 Minuten backen bis er weich ist. Die Kartoffelscheiben auf einer großen Platte ausbreiten. Den Fenchel-Tomaten-Salat darauf anrichten und in dessen Lücken oder obendrauf den gebackenen Camembert setzen. Die Camemberts mit der restlichen Orangen-Salsa dekorieren und alles mit den gerösteten Mandelhobeln bestreuen.

Bei Rückfragen sind wir für Sie erreichbar:
Tel. (0 72 23) 8 06 22 30
E-Mail: info@deckersbiohof.de
www.deckersbiohof.de

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen!

DECKERS BIOHOF