

# Camembert brulliert auf Alblinsen mit Wurzelgemüse

Rezept für **4 Personen**

|           |  |
|-----------|--|
| 320 g     | Camembert Gersbacher Chäs Chuchi Frischkäse  |
| 20 g      | Rohrzucker   |
| 1 Tl      | Bunter Pfeffer Salz  |
| 200 g     | Alblinsen (grüne Linsen von der Schwäbischen Alb)  |
| 20 g      | Rapsöl oder auch Butter  |
| 50 g      | Zwiebeln   |
| 1         | Lorbeerblatt   |
| 200 ml    | Wasser oder Gemüsefond<br>Salz, Pfeffer  |
| 20 ml     | Essig vom Hanselihof Gresgen   |
| 200 g     | Wurzelgemüse in der Summe geputzt. Karotten oder gelbe Rüben, Petersilienwurzel, Lauchzwiebeln   |
| 40 g      | Butter   |
| Linzen    | über Nacht in kaltem Wasser einweichen. Zwiebeln im Topf mit Rapsöl andünsten, Linsen dazu und mit Fond auffüllen. ca. 20 Min. schwach köcheln lassen. Erst wenn die Linsen weich sind, den Essig zu geben.  |
| Gemüse    | putzen, je nach Sorte in Streifen, Würfel oder Rauten schneiden. In einem Teil der Brühe die Karotten, Petersilienwurzel für 3 – 5 Min. kochen – blanchieren- und abtropfen lassen. Lauchzwiebeln in 4 cm Stücke längs aufschneiden und in der Butter anschwelen. Die anderen Wurzelgemüse und Linsen zugeben, nochmals kurz anwärmen. |
| Camembert | von der Gersbacher Chäs Chuchi in ½ cm Scheiben schneiden mit Rohrzucker bestreuen und mit dem Bunsenbrenner brullieren - karamellisieren.   |
| Anrichten | Linzen längs auf dem Teller anrichten darauf den Camembert setzen  |

Ein Rezept von

