

Zutaten für 4 Personen

- 200 g junger Blattspinat
- 2 Schalotte
- 200 g Trauben, rot
- 4 El Olivenöl + zum Braten
- 2 El Weißweinessig
- 2 Tl Senf, mittelscharf
- Salz, Pfeffer zum Würzen
- 500 g Champignons
- 4 Camembert
- 8 Zweige Thymian
- 100 g Walnüsse
- 2 El Honig
- 4 Weißbrote
- 2 Knoblauchzehe

Zubereitung

Blattspinat abwaschen und trocken schütteln. Schalotte schälen und in sehr dünne Ringe schneiden. Trauben abwaschen und halbieren. Alles zusammen in eine Schüssel geben.

Olivenöl, Weißweinessig und Senf zusammen mit etwas Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermengen. Dressing über den Salat geben und alles gut vermengen.

Champignons putzen und in Viertel schneiden. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und die Champignons braun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Vom Camembert die Oberseite dünn abschneiden. Auf ein Backblech mit Backpapier setzen und im Ofen 6-7 Min. backen.

Thymian abwaschen und fein hacken. Walnusskerne in einer Pfanne ohne Öl kurz rösten. Thymian hinzugeben. Mit Honig kurz karamellisieren.

Aus dem Weißbrot mit einem Keksausstecher in Herzform jeweils ein Herz ausstechen, oder mit einem Messer einen Stern ausschneiden. Mit Olivenöl bepinseln und in einer Pfanne von beiden Seiten kurz rösten. Knoblauch halbieren. Das geröstete heiße Weißbrot mit der Schnittseite der Knoblauchzehe einreiben.

Spinat-Trauben-Salat auf Tellern anrichten. Champignons darüber verteilen. Jeweils einen Camembert in die Mitte setzen. Walnusskerne darüber streuen und zusammen mit dem Stern-Weißbrot servieren.



Source: hit.de/rezepte/hauptspeise/gebackener-camembert-mit-walnuessen