

thermomix

4

Glühwein–Rotkohlsalat mit Camembert und Nüssen



Schwierigkeitsgrad
medium



Arbeitszeit
35 Min



Gesamtzeit
2 Std. 45 Min



Portionen
6 Portionen

Zutaten

300 g Rotkohl,
ohne Strunk, in Stücken

2 Orangen

1 TL Glühweingewürz

3 Stängel glatte Petersilie, ab-
gezupft

30 g Mandeln mit Haut,
gesalzen

½ TL Zucker

½ TL Salz

¼ TL Pfeffer

25 g Balsamico,
dunkel

1 TL Senf, mittelscharf

25 g Öl

200 g Camembert, rund

2 TL Honig

2 TL Thymianblättchen,
frisch



Zubereitung

1. 100 g Rotkohl in dünne Scheiben schneiden oder hobeln.
2. Orangen filetieren und den Saft dabei auffangen.
3. Glühweingewürz in den Mixtopf geben und **15 Sek./Stufe 10** pulverisieren.
4. 200 g Rotkohl, Petersilie, Mandeln, Zucker, Salz, Pfeffer, Balsamico, 80 g Orangensaft, Senf und Öl zugeben und **6 Sek./Stufe 4.5** zerkleinern.
5. Geschnittenen Rotkohl zugeben und **6 Sek./↻/Stufe 3** vermischen. Salat in eine Schüssel geben, nochmal per Hand durchkneten, mindestens 2 Stunden ziehen lassen und abschmecken. Am Ende dieser Zeit mit dem Rezept fortfahren.
6. Backofen-Grill auf 200°C vorheizen.
7. Camembert in 6 gleich große Stücke schneiden. Jeweils $\frac{1}{3}$ TL Honig und je $\frac{1}{3}$ TL Thymianblättchen auf den Käse geben (*siehe Tipp*).
8. Camembert-Stücke in einer hitzebeständigen Form oder auf einem mit Alufolie belegten Backblech 10-15 Minuten (200°C) gratinieren.
9. Rotkohlsalat mit Orangenfilets und je einem gebackenen Camembert auf 6 Tellern verteilen und servieren.

Tipp:

Den Camembert
kannst du auch
auf dünnen Scheiben
Baguette überbacken.

Du willst das
Rezept nachkochen?
Dann melde dich
bei mir!