

Gebackener Brie mit Curry-Walnüssen

Zubereitungszeit:
ca. 30 Minuten

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	700 kcal/ 2910 kJ	Fett:	61 g
Eiweiß:	32 g	Davon gesättigte Fettsäuren:	28 g
Kohlenhydrate:	6 g	ungesättige Fettsäuren:	33 g

Zutaten für 4 Portionen :

1	kleine rote Paprikaschote
1	Frühlingszwiebel
150 g	kalifornische Walnüsse
2 TL	Olivenöl
1 TL	Currypulver
	Salz, Pfeffer, frisch gemahlen
4	runde Brie oder Camembert à 125 g

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180 Grad (Gas: Stufe 2, Umluft 160 Grad) vorheizen.

2. Paprika putzen, waschen und sehr fein würfeln. Frühlingszwiebel putzen und in feine Ringe schneiden. Walnüsse grob hacken.

3. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Currypulver einrühren. Paprikawürfel zugeben und 2-3 Minuten bei mittlerer Hitze unter Rühren braten. Walnüsse zugeben und eine Minute weiter braten. Die Pfanne vom Herd nehmen, Frühlingszwiebel untermischen und mit Pfeffer und wenig Salz würzen.

4. Den Käse in eine feuerfeste Form legen und die Curry-Walnussmischung darauf verteilen. Im heißen Ofen ca. zehn Minuten backen, bis der Käse beginnt flüssig zu werden.