Karamellisierter Thymian-Camembert

Gericht verursacht 50% weniger CO2e durch Zutaten

Vegetarisch | Klimaheld | Thermomix kocht • 886 kcal • Tag 3 kochen

7

Camembert

Ciabatta

Apfel

Salatherz (Romana)

Wildpreiselbeermarmelade

gerebelter Thymian

Knoblauchzehe

Natürlicher Geschmack
- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

thermomix

25 [25 | 30] Min.

30 [30 | 35] Min.

Los geht's

Wasche Gemüse und Obst ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Olivenöl*, Balsamicoessig*, Salz*, Pfeffer*, Honig*, Wasser*

Kochutensilien

Thermomix®, 1 kleine Schüssel, 1 große Schüssel, 1 Backblech und Backpapier

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Camembert **7)**	2	3	4
Ciabatta **15) 18)**	1	1,5**	2
Apfel **DE** | **NL** | **IT** | **NZ**	1	1	2
Salatherz (Romana) **DE**	1	2	2
Wildpreiselbeermarmelade	50 g	75 g	100 g
gerebelter Thymian	1 g	1 g	2 g
Knoblauchzehe **ES**	1	2	2

**Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 460 g)
Brennwert	813 kJ/194 kcal	3706 kJ/886 kcal
Fett	8,96 g	40,88 g
– davon ges. Fettsäuren	4,52 g	20,63 g
Kohlenhydrate	19,68 g	89,72 g
– davon Zucker	7,02 g	32,03 g
Eiweiß	8,12 g	37,04 g
Salz	0,869 g	3,963 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

Allergene: 7) Milch (einschließlich Laktose) **15)** Weizen **18)** Roggen

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

Ursprungsländer: DE: Deutschland **NL:** Niederlande **IT:** Italien **NZ:** Neuseeland **ES:** Spanien

1

Für das Knoblauchöl

Heize den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vor.

Knoblauch abziehen, in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

20 g [**30 g** | **40 g**] **Olivenöl***, **Salz*** und **Pfeffer*** zugeben, **10 Sek./Stufe 3,5** vermischen und in eine kleine Schüssel umfüllen.

2

Dressing zubereiten

Apfel vierteln, Kerngehäuse entfernen und **Apfelviertel** in den Mixtopf geben.

Wildpreiselbeermarmelade, die Hälfte vom **Thymian**, 1 EL [**1,5 EL** | **2 EL**] **Balsamicoessig***, **Salz*** und **Pfeffer*** zugeben, **4 Sek./Stufe 4,5** vermischen und **Apfeldressing** in eine große Schüssel umfüllen. Mixtopf spülen.

3

Für das Knoblauchbrot

Ciabatta in Scheiben schneiden und auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen.

Knoblauchöl auf die **Ciabattascheiben** träufeln.

Blech mit **Brotscheiben** in den Backofen geben und ca. 8 Min.rösten, bis sie knusprig sind.

Währenddessen mit der Zubereitung fortfahren.

4

Für den Camembert

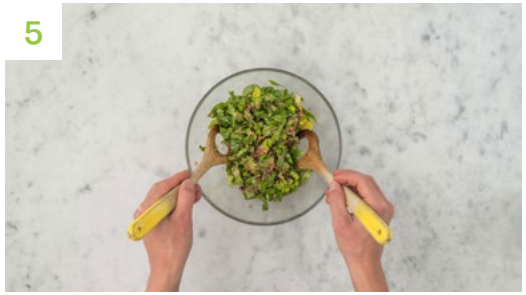
Varoma-Einlegeboden so mit Backpapier belegen, dass die seitlichen Garschlitze frei bleiben.

Camemberts auf den Varoma-Einlegeboden legen und Varoma-Einlegeboden in den Varoma Behälter einsetzen.

Restlichen **Thymian** auf den **Camemberts** verteilen.

Varoma verschließen.

5



Dampfgaren

400 g **Wasser*** in den Mixtopf geben, Varoma aufsetzen und **10 Min./Varoma/Stufe 1** garen.

Währenddessen **Salatherz** längs halbieren, den Strunk herausschneiden und **Salat** in Streifen schneiden. **Salatstreifen** in die große Schüssel zum **Dressing** geben, unterheben und nach Geschmack mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen.

6

Anrichten

Varoma abnehmen und 1 TL [**1,5 TL** | **2 TL**] **Honig*** über die **Camemberts** träufeln. **Salat** auf Teller verteilen.

Camembert daneben anrichten und mit gerösteten **Ciabattascheiben** genießen.

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!
http://www.hellofresh.de/freunde