



Feine Crostini mit nussigem Rosenkohl & Bacon

Perfekt als Vorspeise

Schnell 25 - 35 Min • 1651 kcal

48



Steinofenbaguette



Bacon (Scheiben)



Rosenkohl



Petersilie
glatt/Thymian



Knoblauchzehe



Crème fraîche, Bio



Apfel-Brandy-
Chutney



Pekanuskerne



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Los geht's

Wasche das Gemüse und die Kräuter ab.

*Basiszutaten aus Deiner Küche

Salz*, Zucker*, Olivenöl*, Weißweinessig*, Pfeffer*

Kochutensilien

1 Backblech mit Backpapier, 2 große Pfanne mit Deckel und 1 kleine Schüssel

Zutaten 2 - 4 Personen

	2P	3P	4P
Steinofenbaguette 16) 13)	250 g	250 g	500 g
Bacon (Scheiben)	100 g	100 g	200 g
Rosenkohl DE	300 g	450 g	600 g
Petersilie glatt/Thymian IL	10 g	10 g	20 g
Knoblauchzehe ES	1	2	2
Crème fraîche, Bio 7)	100 g	100 g	200 g
Apfel-Brandy-Chutney 14)	50 g	50 g	100 g
Pekannuskerne 26) 2)	10 g	10 g	20 g

**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.)

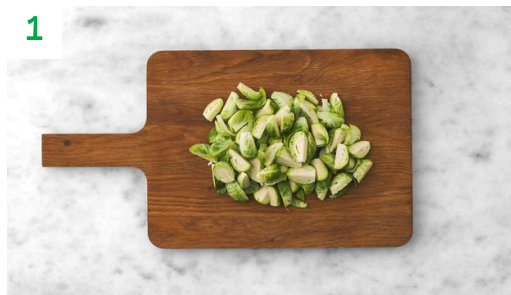
	100 g	Portion (ca. 520 g)
Brennwert	1327 kJ/317 kcal	6909 kJ/1651 kcal
Fett	26 g	135,4 g
- davon ges. Fettsäuren	6 g	31 g
Kohlenhydrate	16,4 g	85,3 g
- davon Zucker	4,3 g	22,6 g
Eiweiß	5 g	25,9 g
Salz	0,82 g	4,28 g

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: 2) Schalenfrüchte 7) Milch (einschließlich Laktose) 13) Glutenhaltiges Getreide 14) Schwefeldioxide und Sulfite 15) Weizen 16) Gerste 26) Pecannüsse

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

Ursprungsländer: DE: Deutschland IL: Israel ES: Spanien



Zutaten vorbereiten

Heize den Backofen auf 220 C Ober-/Unterhitze (200 C Umluft) vor.

Die äußeren Blätter der Rosenkohlroschen entfernen und den Rosenkohl vierteln.

Knoblauch in feine Scheiben schneiden.

Pekannüsse grob hacken.

Baconscheiben halbieren.

Kräuter getrennt voneinander fein hacken.



Bacon braten

Eine große Pfanne bei mittlerer Hitze ohne Fettzugabe erwärmen. Dann Bacon darin 3 - 5 Min. pro Seite anbraten, bis er knusprig ist.

Knusprigen Bacon auf Küchenpapier abtropfen lassen. Das Bacon-Fett in der Pfanne lassen.

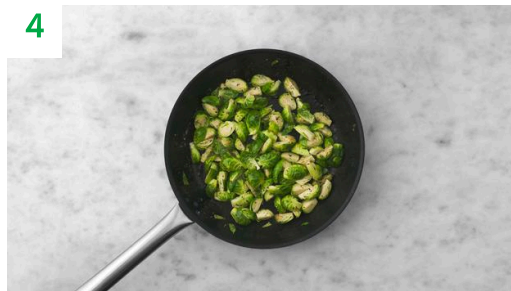


Crostini backen

Währenddessen Baguette schräg in 10 Scheiben der gleichen Dicke schneiden (die runden Enden dabei nicht verwenden).

1 EL Olivenöl* über die Baguettescheiben träufeln.

Baguettescheiben auf ein mit Backpapier belegtes Backblech nebeneinander auslegen und 5 - 7 Min. goldgelb und knusprig backen.



Rosenkohl braten

Die Pfanne mit dem Bacon-Fett auf mittelhoher Stufe erhitzen.

Rosenkohl mit Thymian, Knoblauch, 0,5 TL [0,75 TL | 1 TL] Salz*, 1 TL [1,5 TL | 2 TL] Zucker*, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] Essig* und 1 EL [1,5 EL | 2 EL] Wasser* darin 3 - 4 Min. anbraten.

Nüsse mit in die Pfanne geben und weitere 2 - 3 Min. zugedeckt braten.



Crème fraîche verfeinern

In einer kleinen Schüssel Crème fraîche mit Apfel-Brandy-Chutney verrühren und mit Salz* und Pfeffer* abschmecken.

Petersilie unter den Rosenkohl mischen.



Crostini anrichten

Jede Baguettescheibe mit 0,5 TL der Crème bestreichen.

Nun Rosenkohl auf die Crostini verteilen.

Restliche Crème auf die Crostini tupfen.

Je einen Bacon-Chip in die Crème auf jedem Crostini wie ein Segel reinstecken.

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem
frischen Einstiegsrabatt ein!

<http://www.hellofresh.de/freunde>

