



Karamellisierter Thymian-Camembert mit Knoblauchbaguette und fruchtigem Salat

Vegetarisch 25 – 35 Minuten • 3893 kJ/930 kcal • Tag 5 kochen

8



Kürbiskerne



Apfel



Camembert



Salatherz (Romana)



Honig



getrocknete Cranberries



Petersilie glatt



Thymian



Steinofenbaguette



Knoblauchzehe



Wildpreiselbeermarmelade



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

Gut im Haus zu haben

Olivener Öl*, Salz*, Pfeffer*, Balsamicoessig*

Los geht's

Wasche Obst, Gemüse und Kräuter ab.

Was Du benötigst

2 Backbleche mit Backpapier und 1 große Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Kürbiskerne	10 g	20 g	20 g
Apfel NL PL XS	1	1	2
Camembert 7)	2	3	4
Salatherz (Romana) DE	1	2	2
Honig	8 g	16 g	20 g
getrocknete Cranberries	10 g	20 g	20 g
Petersilie glatt/Thymian	10 g	10 g	10 g
Steinofenbaguette 15)	1	1,5**	2
Knoblauchzehe ES	1	2	2
Wildpreiselbeermarmelade	50 g	75 g	100 g
Olivenöl*, Balsamicoessig*	Angaben im Text		
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack		

*Gut, im Haus zu haben

**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. 470 g)
Brennwert	825 kJ/197 kcal	3893 kJ/930 kcal
Fett	8,80 g	41,53 g
– davon ges. Fettsäuren	4,41 g	20,81 g
Kohlenhydrate	20,28 g	95,74 g
– davon Zucker	7,42 g	35,03 g
Eiweiß	8,08 g	38,15 g
Salz	0,956 g	4,514 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

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

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **ES:** Spanien **PL:** Polen **XS:** Serbien



Kleine Vorbereitung

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

Thymianblättchen abstreifen und grob hacken.

Blätter der **Petersilie** abzupfen und fein hacken.



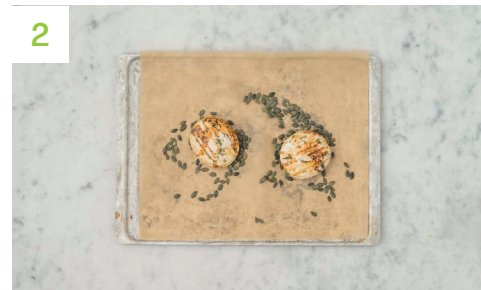
Salat vorbereiten

Salatherz längs halbieren, den Strunk herausschneiden und den **Salat** in Streifen schneiden.

Apfel vierteln und das Kerngehäuse entfernen.

Apfelviertel quer in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.

Cranberries grob hacken.



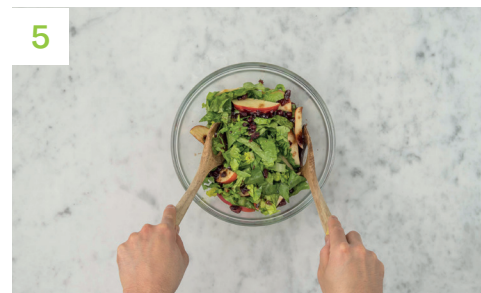
Camembert zubereiten

Camemberts auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen.

Honig und die Hälfte des **Thymians** über den **Camemberts** verteilen und ca. 10 – 13 Min. im Ofen garen, bis der **Käse** goldbraun ist.

Tipp: Falls der **Honig** zu fest ist kannst Du ihn durch unsere nachhaltige Papierverpackung ganz einfach mit der Hand aufwärmen.

Kürbiskerne die letzten 3 Min. zu dem **Käse** auf das Blech geben und rösten, bis sie duften. Anschließend kurz abkühlen lassen.



Salat zubereiten

In einer großen Schüssel restlichen **Thymian**, **Wildpreiselbeermarmelade** und 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Balsamicoessig*** verrühren. **Dressing** mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Salatstreifen, **Apfelscheiben** und **Cranberries** unter das **Dressing** heben.



Baguette backen

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

Knoblauch abziehen, in eine kleine Schüssel pressen und mit 2 EL [3 EL | 4 EL] **Olivenöl***, **Salz*** und **Pfeffer*** verrühren. **Knoblauchöl** auf die **Baguettescheiben** träufeln.

Blech unter dem Blech mit den **Camemberts** in den Ofen schieben und **Baguettescheiben** ca. 8 Min. rösten, bis sie knusprig sind.



Anrichten

Salat auf Teller verteilen. Karamellisierten **Camembert** daneben anrichten.

Mit **Petersilie** und **Kürbiskernen** toppen und mit den gerösteten **Baguettescheiben** 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>

