

Karamellisierte Thymian-Camembert mit Knoblauchbaguette und fruchtigem Salat

Vegetarisch 25 – 35 Minuten • 942 kcal • Tag 3 kochen

17



Camembert



Steinofenbaguette



Apfel



Kürbiskerne



Salatherz (Romana)



getrocknete Cranberries



Petersilie glatt



Thymian



Knoblauchzehe



Wildpreiselbeermarmelade



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

Los geht's

Wasche Obst, Gemüse und Kräuter ab.

Basiszutaten

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

Kochutensilien

2 Backbleche mit Backpapier, 1 Knoblauchpresse und 1 große Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Camembert 7)	2	3	4
Steinofenbaguette 15) 16)	1	1,5**	2
Apfel NL	1	1	2
Kürbiskerne	10 g	20 g	20 g
Salatherz (Romana) DE	1	2	2
getrocknete Cranberries	20 g	20 g	40 g
Petersilie glatt/Thymian	10 g	10 g	10 g
Knoblauchzehe ES	1	2	2
Wildpreiselbeermarmelade	50 g	75 g	100 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. 480 g)
Brennwert	829 kJ/198 kcal	3943 kJ/942 kcal
Fett	8,75 g	41,60 g
– davon ges. Fettsäuren	4,38 g	20,82 g
Kohlenhydrate	21,33 g	101,42 g
– davon Zucker	8,43 g	40,08 g
Eiweiß	8,04 g	38,23 g
Salz	0,950 g	4,515 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 16) Gerste (Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

Ursprungsländer: DE: Deutschland NL: Niederlande ES: Spanien



Kleine Vorbereitung

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

Petersilien- und **Thymianblätter** getrennt voneinander fein hacken.



Salat vorbereiten

Romanasalat in dünne Streifen schneiden.

Apfel vierteln und das Kerngehäuse entfernen.

Apfelviertel quer in 0,5 cm Scheiben schneiden.

Cranberries grob hacken.



Camembert zubereiten

Camemberts auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Honig*** und die Hälfte des **Thymians** über den **Camemberts** verteilen und ca. 10 – 13 Min. im Ofen garen, bis der **Käse** goldbraun ist.

Kürbiskerne die letzten 3 Min. zu dem **Käse** auf das Blech geben und mitrösten. 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. Das Backblech 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 Essensfreunde:
Lade Deine Freunde jetzt mit
einem frischen Einstiegsrabatt von
mind. 54,99 € ein!
<http://www.hellofresh.de/freunde>

