

# Karamellisierter Thymian-Camembert

mit Knoblauchbaguette und fruchtigem Salat

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









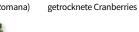








Salatherz (Romana)



Petersilie glatt





Knoblauchzehe



Wildpreiselbeermarmelade

Thymian



## 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 <b>NL</b>	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 <b>ES</b>	1	2	2	
Wildpreiselbeermarmelade	50 g	75 g	100 g	

<sup>\*\*</sup>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.)

berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszulaten.)			
	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.



#### 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.



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



### Salat vorbereiten

Romanasalat in dünne Streifen schneiden.

**Apfel** vierteln und das Kerngehäuse entfernen. **Apfelviertel** quer in 0,5 cm Scheiben schneiden. **Cranberries** grob hacken.



## 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.



#### 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

