



# FESTLICHE KÄSEPLATTE MIT STEINOFENBAGUETTE, Feigenrelish, Apfel-Brandy-Chutney und Walnüssen



-  Steinofenbaguette
-  Walnüsse
-  Apfel-Brandy-Chutney
-  Feigenrelish
-  Bio-Schafsmilch-Käse
-  Bio-Bacchus
-  Bio-„Gute Laune“-Käse
-  Bio-Bierkäse
-  Birne

🕒 15 Minuten

📊 Stufe 1

🌱 Veggie



# LOS GEHT'S

Wasche die **Birne** ab.

Zum Kochen benötigst Du **1 Backblech** mit **Backpapier**, **1 Servierplatte** und **2 kleine Schüsseln**.



## 1 VORBEREITUNG

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



## 2 BAGUETTE BACKEN

**Baguette** auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und 5 – 7 Min. aufbacken.



## 3 BIRNEN

Die **Birne** vierteln, vom Kerngehäuse befreien und **Birnenviertel** in Spalten schneiden.



## 4 SCHÜSSELCHEN FÜLLEN

**Walnüsse**, **Feigenrelish** und **Apfel-Brandy-Chutney** in kleine Schüsselchen füllen.



## 5 KÄSE AUFSCHNEIDEN

**Käse** nach Belieben aufschneiden und auf einer Servierplatte anrichten.



## 6 SERVIEREN

**Baguette** schräg in Scheiben schneiden und zusammen mit **Walnüssen**, **Dips** und **Käse** servieren.



# 2-8 PERSONEN ZUTATEN

	2 - 8P
Steinofenbaguette 1)	1
Walnüsse 7)	20 g
Apfel-Brandy-Chutney	40 g
Feigenrelish	40 g
Bio-Schafsmilch-Käse	100 g
Bio-Bacchus	150 g
Bio-„Gute Laune“-Käse 5)	100 g
Bio-Bierkäse 5)	100 g
Birne NL   BE	1
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. 500 g)
Brennwert	947 kJ/226 kcal	4.546 kJ/1.087 kcal
Fett	11,88 g	57,02 g
– davon ges. Fettsäuren	3,66 g	17,55 g
Kohlenhydrate	20,06 g	96,30 g
– davon Zucker	5,78 g	27,75 g
Eiweiß	9,50 g	45,62 g
Salz	0,866 g	4,155 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

1) Glutenhaltiges Getreide 5) Milch 7) Schalenfrüchte

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

## URSPRUNGLÄNDER

NL: Niederlande BE: Belgien

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).

#HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 568 39 568 | kundenservice@hellofresh.de  
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at

2019 | XMAS | Käseplatte

HelloFRESH

Guten Appetit!

