

Festliche Käseplatte mit Steinofenbaguette

Feigen-Relish, Apfel-Brandy-Chutney und Walnüssen

15 Minuten • 1397 kcal • Tag 5 kochen

303



Steinofenbaguette



Walnüsse



Feigenrelish



Apfel-Brandy-Chutney



Schafsmilch-Käse



Roucoulons Noix
(Inhalt: 125 g)



„Gute Laune“-Käse



Bierkäse



Birne



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

Los geht's

Wasche Obst ab.

Was Du benötigst

1 Backblech und 3 kleine Schüsseln

Zutaten 3 – 4 Personen

	3 – 4P
Steinofenbaguette 15 16	1
Walnüsse 24	20 g
Feigenrelish	50 g
Apfel-Brandy-Chutney 14	50 g
Schafsmilch-Käse 7	100 g
Roucouons Noix (Inhalt: 125 g) 7	125 g
„Gute Laune“-Käse 7	120 g
Bierkäse 7	120 g
Birne NL BE	1

*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. 520 g)
Brennwert	1129 kJ/270 kcal	5843 kJ/ 1397 kcal
Fett	16,61 g	85,95 g
– davon ges. Fettsäuren	9,68 g	50,10 g
Kohlenhydrate	19,72 g	102,03 g
– davon Zucker	6,72 g	34,77 g
Eiweiß	12,54 g	64,87 g
Salz	1,043 g	5,396 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)

14 Schwefeldioxide und Sulfit **15** Weizen **16** Gerste **24** Walnüsse

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

Ursprungsländer: **NL:** Niederlande **BE:** Belgien



Vorbereitung

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



Baguette backen

Baguette auf ein Backblech legen und 5 – 7 Min. aufbacken.



Birnen

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



Schüsselchen füllen

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



Käse aufschneiden

Käse nach Belieben aufschneiden und auf einer Servierplatte anrichten.



Servieren

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

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreunde:
Lade Deine Freunde jetzt mit
einem frischen Einstiegsrabatt von
mind. 54,99 € ein!
<http://www.hellofresh.de/freunde>

