



# GEBACKENER HIRTENKÄSE

mit selbstgemachtem Apfelchutney

## ADD-ON



Baguette



Apfel



rote Chilischote



rote Zwiebel



Ingwer



Aprikosenkonfitüre



Hirtenkäse



Petersilie



Thymian



Balsamicocrème



Sultaninen

30 Minuten

Stufe 1

Veggie

Unser gebackener Hirtenkäse wird Dich begeistern: mit Kräutern getoppt und begleitet von einem selbst gemachten Chutney aus Apfel, Ingwer und Chili sowie frisch aufgebackenem Baguette.

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab.  
Zum Kochen benötigst Du **1 Auflaufform**, **1 kleinen Topf** und **1 Backblech** mit **Backpapier**.



## 1 ZU BEGINN

Heize den **Backofen** auf **220 °C** Ober-/Unterhitze (**200 °C** Umluft) vor.

**Hirtenkäse** in eine Auflaufform geben. Blätter vom **Thymian** abzupfen und grob hacken.

**Petersilie** fein hacken.



## 2 HIRTENKÄSE BACKEN

**Hirtenkäse** mit 2 EL **Olivenöl\***, gehacktem **Thymian** und 1 Prise **Pfeffer\*** marinieren. **Käse** für 20 Min. in den Backofen geben, bis der **Käse** sehr weich ist.



## 3 APFEL REIBEN

**Apfel** grob reiben.

**Zwiebel** abziehen und in feine Streifen schneiden.

**Ingwer** schälen und fein reiben.

**Chili** halbieren, Kerne entfernen und **Chilihälften** in feine Streifen schneiden.

In einem kleinen Topf 1 EL **Olivenöl\*** erhitzen. **Apfel, Zwiebel, Ingwer, Sultaninen** und **Chili** nach Geschmack (**Achtung: scharf!**) darin 3 – 4 Min. andünsten.



## 4 CHUTNEY VOLLENDEN

1 EL **Zucker\*** über das **Chutney** streuen und kurz schmelzen lassen. Mit **Balsamicocreme** und 100 ml **Wasser\*** ablöschen und ca. 5 Min. köcheln lassen, bis alles sehr weich ist. Den Topf vom Herd nehmen und **Marmelade** unterrühren. **Chutney** mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken, beiseitestellen und abkühlen lassen.



## 5 BROT AUFBACKEN

**Baguette** in 2 cm dicke Scheiben schneiden. **Brotscheiben** auf einem mit Backpapier belegtem Backblech verteilen und mit 2 EL **Olivenöl\*** beträufeln. Mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** würzen. Während der letzten 5 Min. der **Hirtenkäse**-Backzeit **Brotscheiben** mit in den Backofen geben und knusprig aufbacken.



## 6 ANRICHTEN

**Hirtenkäse** nach der Garzeit mit **Petersilie** bestreuen. **Hirtenkäse** mit **Brotscheiben** und **Chutney** genießen.

# 2-4 PERSONEN ZUTATEN

	2P
Hirtenkäse 5)	200 g
Petersilie/Thymian	10 g
Apfel DE	1
Ingwer CN   BR	20 g
rote Zwiebel ES	1
rote Chilischote NL   ES	1
Sultaninen 7)	20 g
Balsamicocreme 1) 11)	24 ml
Aprikosenkonfitüre	40 g
Baguette 1)	1
Olivenöl* für Schritt 2 und 5	je 2 EL
Olivenöl* für Schritt 3	1 EL
Zucker* für Schritt 4	1 EL
Wasser* für Schritt 4	100 ml
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	835 kJ/200 kcal	4.220 kJ/1009 kcal
Fett	9 g	48 g
- davon ges. Fettsäuren	3 g	17 g
Kohlenhydrate	23 g	118 g
- davon Zucker	8 g	41 g
Eiweiß	6 g	28 g
Salz	1 g	2 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 11) Schwefeldioxid und Sulphite

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

## URSPRUNGSLÄNDER

DE: Deutschland NL: Niederlande ES: Spanien CN: China BR: Brasilien

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



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

# GUTEN APPETIT!