

Karamellisierter Thymian-Camembert mit Knoblauchbaguette und fruchtigem Salat

Vegetarisch 25 – 35 Minuten • 975 kcal • Tag 5 kochen

17



Kürbiskerne



Apfel



Camembert



Salatherz (Romana)



getrocknete Cranberries



Petersilie glatt



Thymian



Steinofenbaguette



Knoblauchzehe



Wildpreiselbeermarmelade



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

Gut im Haus zu haben
Olivenöl*, Salz*, Pfeffer*, Balsamicoessig*, Honig*

Los geht's

Wasche Obst, Gemüse und Kräuter ab.

Was Du benötigst

2 Backbleche mit Backpapier und 1 große Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Kürbiskerne	10 g	20 g	20 g
Apfel	1	1	2
Camembert 7)	2	3	4
Salatherz (Romana)	1	2	2
getrocknete Cranberries	20 g	20 g	40 g
Petersilie glatt/Thymian	10 g	10 g	10 g
Steinofenbaguette 15) 16)	1	1,5**	2
Knoblauchzehe	1	2	2
Wildpreiselbeermarmelade	50 g	75 g	100 g
Olivenöl*, Balsamicoessig*, Honig*	Angaben im Text		
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. 490 g)
Brennwert	840 kJ/201 kcal	4080 kJ/975 kcal
Fett	8,60 g	41,74 g
– davon ges. Fettsäuren	4,29 g	20,84 g
Kohlenhydrate	22,41 g	108,82 g
– davon Zucker	9,64 g	46,78 g
Eiweiß	7,89 g	38,33 g
Salz	0,930 g	4,516 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



Kleine Vorbereitung

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

Thymianblättchen abstreifen und grob hacken. Blätter der **Petersilie** abzupfen und fein hacken.



Camembert zubereiten

Camemberts auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen.

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



Salat vorbereiten

Salatherz längs halbieren, den Strunk herauschneiden und den **Salat** in Streifen schneiden.

Apfel vierteln und das Kerngehäuse entfernen. **Apfelviertel** quer in 0,5 cm dicke 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!

Fehlende Zutat?

Lass es uns wissen: Scanne den QR-Code und sag uns, wenn etwas in deiner Box fehlt!

