

# Karamellisierte 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



Wildpreisbeermarmelade



- 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!

