



Karamellisierter Thymian-Camembert mit Knoblauchbaguette und fruchtigem Salat

Vegetarisch Thermomix kocht • 930 kcal • Tag 5 kochen

8



Kürbiskerne



Apfel



Camembert



Salatherz (Romana)



Honig



getrocknete Cranberries



Petersilie glatt



Thymian



Steinofenbaguette



Knoblauchzehe



Wildpreiselbeermarmelade



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

thermomix

🕒 25 [25 | 30] Min.

🕒 30 [30 | 35] Min.

Gut im Haus zu haben

Salz*, Pfeffer*, Olivenöl*, Wasser*,
Balsamicoessig*

Los geht's

Wasche Gemüse und Obst ab.

Kochutensilien

Thermomix®, 1 kleine Schüssel, 1 große Schüssel,
1 Backblech und Backpapier

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Kürbiskerne	10 g	20 g	20 g
Apfel NL PL XS	1	1	2
Camembert 7)	2	3	4
Salatherz (Romana) DE	1	2	2
Honig	8 g	16 g	20 g
getrocknete Cranberries	10 g	20 g	20 g
Petersilie glatt/Thymian	10 g	10 g	10 g
Steinofenbaguette 15)	1	1,5**	2
Knoblauchzehe ES	1	2	2
Wildpreiselbeermarmelade Olivenöl*, Balsamicoessig*, Wasser*	50 g	75 g	100 g
Salz*, Pfeffer*	Angaben im Text 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. 470 g)
Brennwert	825 kJ/197 kcal	3893 kJ/930 kcal
Fett	8,80 g	41,53 g
– davon ges. Fettsäuren	4,41 g	20,81 g
Kohlenhydrate	20,28 g	95,74 g
– davon Zucker	7,42 g	35,03 g
Eiweiß	8,08 g	38,15 g
Salz	0,956 g	4,514 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

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

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **ES:** Spanien
PL: Polen **XS:** Serbien



Für das Knoblauchöl

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

Petersilie mit Stielen in ca. 2 cm große Stücke schneiden, in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und in eine kleine Schüssel umfüllen.

Knoblauch abziehen, in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

20 g [30 g | 40 g] **Olivenöl***, **Salz*** und **Pfeffer*** zugeben, **10 Sek./Stufe 3,5** vermischen und in eine kleine Schüssel umfüllen.



Dressing zubereiten

Blätter vom **Thymian** abstreifen.

Apfel vierteln, Kerngehäuse entfernen und **Apfelviertel** in den Mixtopf geben.

Cranberries, **Wildpreiselbeermarmelade**, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Balsamicoessig***, **Salz*** und **Pfeffer*** zugeben, **4 Sek./Stufe 4,5** vermischen und **Apfeldressing** in eine große Schüssel umfüllen. Mixtopf spülen.



Für das Knoblauchbrot

Baguette in Scheiben schneiden und auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen.

Knoblauchöl auf die **Baguettescheiben** träufeln. Blech mit **Baguettescheiben** in den Backofen geben und ca. 8 Min. rösten, bis sie knusprig sind.

Kürbiskerne die letzten 3 Min. mit auf das Blech geben und mitrösten bis sie duften. Anschließend kurz abkühlen lassen.

Währenddessen mit der Zubereitung fortfahren.

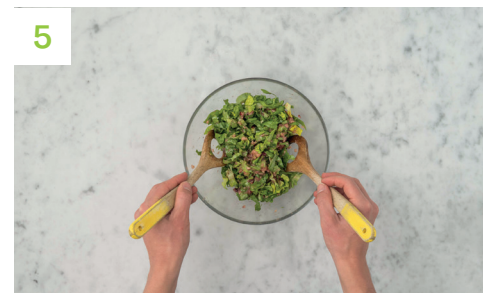


Für den Camembert

Varoma-Einlegeboden so mit Backpapier belegen, dass die seitlichen Garschlitze frei bleiben.

Camemberts auf den Varoma-Einlegeboden legen und Varoma-Einlegeboden in den Varoma-Behälter einsetzen.

Restlichen **Thymian** grob hacken und auf den **Camemberts** verteilen. Varoma verschließen.



Dampfgaren

400 g **Wasser*** in den Mixtopf geben, Varoma aufsetzen und **10 Min./Varoma/Stufe 1** garen.

Währenddessen **Salatherz** längs halbieren, den Strunk herausschneiden und **Salat** in Streifen schneiden. **Salatstreifen** in die große Schüssel zum **Dressing** geben, unterheben und nach Geschmack mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen.



Anrichten

Varoma abnehmen und **Honig** über die **Camemberts** träufeln.

Salat auf Teller verteilen. **Camembert** daneben anrichten. Mit zerkleinerter **Petersilie** und **Kürbiskernen** toppen und mit gerösteten **Baguettescheiben** genießen.

Guten Appetit!