

Panierter Camembert mit gebratenem Apfel dazu Salat mit Radieschen, gelber Karotte und Walnüssen

Vegetarisch Family Thermomix hilft • 1138 kcal • Tag 5 kochen

8



Camembert



Wildpreiselbeermarmelade



Apfel



Feldsalat



Walnüsse



Buttermilch-
Zitronen-Dressing



Weizenmehl



Semmelbrösel



Kräuter-Croûtons



Radieschen



gelbe Karotte



mittelscharfer Senf



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

thermomix

30 [30 | 35] Min.

30 [30 | 35] Min.

Gut im Haus zu haben

Salz*, Pfeffer*, Öl*, Wasser*

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Kochutensilien

Thermomix®, 1 große Schüssel, 2 tiefe Teller und 1 große Pfanne

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Camembert 7)	2	3	4
Wildpreiselbeermarmelade	50 g	75 g	100 g
Apfel NL PL XS	1	1	2
Feldsalat	75 g	100 g	150 g
Walnüsse 24)	20 g	20 g	40 g
Buttermilch-Zitronen-Dressing 7) 8) 9)	50 ml	75 ml**	100 ml
Weizenmehl 15)	50 g	75 g	75 g
Semmelbrösel 15)	50 g	75 g**	100 g
Kräuter-Croûtons 15)	40 g	60 g	80 g
Radieschen DE NL IT	100 g	150 g	200 g
gelbe Karotte DE NL	1	1	2
mittelscharfer Senf 9)	5 ml**	7,5 ml**	10 ml
Öl*, Wasser*	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. 540 g)
Brennwert	882 kJ/211 kcal	4761 kJ/1138 kcal
Fett	13,72 g	74,08 g
– davon ges. Fettsäuren	4,23 g	22,82 g
Kohlenhydrate	15,07 g	81,39 g
– davon Zucker	5,94 g	32,09 g
Eiweiß	6,64 g	35,88 g
Salz	0,651 g	3,514 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) **8)** Eier **9)** Senf **15)** Weizen **24)** Walnüsse

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

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **NL:** Niederland **PL:** Polen **XS:** Serbien **IT:** Italien



Für den Salat

Gelbe **Karotte** schälen, Enden abschneiden und in ca. 3 cm große Stücke schneiden.

Enden der **Radieschen** abschneiden.

Radieschen und **Karotten** in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 4,5** zerkleinern und in eine große Schüssel umfüllen.



Apfel braten

Apfel vierteln, entkernen und jedes Viertel in drei Spalten schneiden.

Öl* aus der großen Pfanne bis auf 1 EL entfernen (**Achtung: heiß!**) und bei mittlerer Hitze erwärmen.

Apfelstücke in die Pfanne geben und 2 – 3 Min. anbraten. Dabei gelegentlich wenden.



Für den Camembert

80 g [120 g | 160 g] kaltes **Wasser*** und **Mehl** in den Mixtopf geben und **15 Sek./Stufe 4** vermischen.

Teig in einen tiefen Teller umfüllen.

Semmelbrösel und 1 Prise **Salz*** in einen zweiten tiefen Teller geben und kurz vermengen.

Camemberts durch den **Mehlteig** ziehen und **Teigmasse** einigermmaßen gleichmäßig verteilen, dann in die **Semmelbrösel** drücken und rundum panieren.



Salat fertigstellen

Währenddessen in einer großen Schüssel **Buttermilch-Zitronen-Dressing** und die Hälfte [drei Viertel | den ganzen] **Senf** miteinander vermengen.

Den restlichen **Senf** benötigst Du nicht mehr.

Feldsalat samt **geraspelter** gelber **Karotte** und **Radieschenstücke** dazugeben und vermengen.



Camembert braten

Eine große Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und **Walnusskerne** ohne Zugabe von Fett kurz anrösten bis sie duften. Geröstete **Walnüsse** aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

Anschließend in derselben Pfanne 6 EL [6 EL | 8 EL] **Öl*** bei mittlerer bis hoher Hitze erwärmen und die panierten **Camemberts** für 2 Min. pro Seite goldbraun braten.

Camemberts aus der Pfanne nehmen und ein wenig abkühlen lassen.



Anrichten

Salat auf Teller verteilen und gebackene **Camemberts** dazu anrichten.

Salat mit **Walnüssen** und **Kräuter-Croûtons** garnieren, **Preiselbeermarmelade** neben die **Camemberts** geben und genießen.

Guten Appetit!

Radieschen

Kindern kann das Wurzelgemüse zu scharf sein. Tipp für einen milderen Geschmack: übergieße die Radieschen mit heißem Wasser und lass sie 3 Minuten darin ziehen.

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

