

# Panierter Camembert mit gebratenem Apfel

Gericht verursacht 50% weniger CO2e durch Zutaten

Vegetarisch Family Klimaheld Thermomix hilft • 1066 kcal • Tag 3 kochen

8



-  Camembert
-  Wildpreiselbeermarmelade
-  Apfel
-  Salatherz (Romana)
-  Buttermilch-Zitronen-Dressing
-  Weizenmehl
-  Semmelbrösel
-  Kräuter-Croûtons
-  Radieschen
-  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  
 Öl\*, Wasser\*, Salz\*

# 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 <b>7)</b>	2	3	4
Wildpreiselbeermarmelade	50 g	75 g	100 g
Apfel <b>NL</b>	1	1	2
Salatherz (Romana) <b>DE</b>	1	2	2
Buttermilch-Zitronen-Dressing <b>7) 8) 9)</b>	50 ml	75 ml**	100 ml
Weizenmehl <b>15)</b>	50 g	75 g	100 g
Semmelbrösel <b>15)</b>	50 g	75 g**	100 g
Kräuter-Croûtons <b>15)</b>	40 g	60 g	80 g
Radieschen <b>IT</b>	100 g	150 g	200 g
Karotte <b>DE   NL   DK</b>	1	1	2
mittelscharfer Senf <b>9)</b>	5 ml**	7,5 ml**	10 ml
Öl*, Wasser*	Angaben im Text		
Salz*	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. 510 g)
Brennwert	870 kJ/208 kcal	4459 kJ/1066 kcal
Fett	13,12 g	67,22 g
– davon ges. Fettsäuren	4,30 g	22,06 g
Kohlenhydrate	15,79 g	80,93 g
– davon Zucker	6,17 g	31,63 g
Eiweiß	6,88 g	35,28 g
Salz	0,682 g	3,495 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

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

**Ursprungsländer:** **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **IT:** Italien **DK:** Dänemark

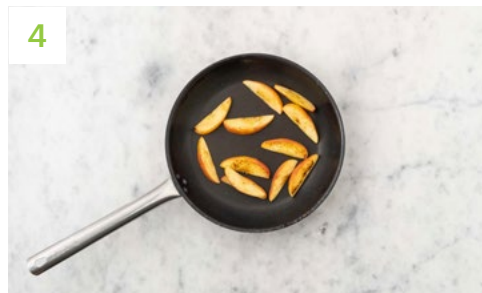


## Für den Salat

**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.

## 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.



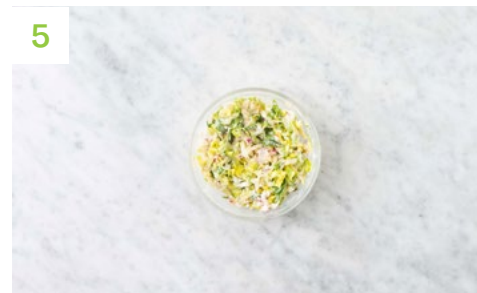
## Für den Camembert

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** einigermaßen gleichmäßig verteilen, dann in die **Semmelbrösel** drücken und rundum panieren.



## Salat fertigstellen

**Salatherz** halbieren und in dünne Streifen schneiden.

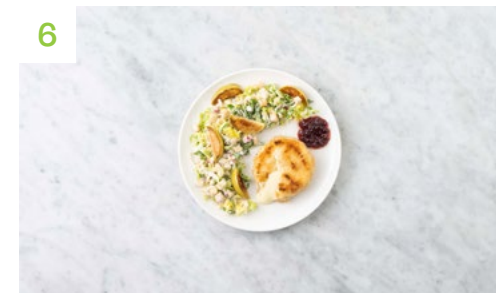
**Buttermilch-Zitronen-Dressing** und die Hälfte [drei Viertel | den ganzen] **Senf** zum **Karotten-Radieschen-Mix** in die große Schüssel geben, gut vermischen und mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.

**Salatstreifen** vorsichtig unterheben.



## Camembert braten

In einer großen 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 **Kräuter-Croûtons** garnieren, **Preiselbeermarmelade** neben die **Camemberts** geben und genießen.

## Guten Appetit!

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

