Karamellisierter Thymian-Camembert

mit Knoblauchbaguette und fruchtigem Salat

17

Vegetarisch 25 – 35 Minuten • 4079 kj/975 kcal • Tag 2 kochen

Kürbiskerne

Apfel

Camembert

Salatherz (Romana)

Cranberrys

Thymian

Steinofenbaguette

Knoblauch

Wildpreiselbeerkonfi

Natürlicher Geschmack

- 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		4P	
Kürbiskerne	1 x	10 g	1 x	20 g
Apfel	1 x	180 g	2 x	180 g
Camembert **7)**	2 x	125 g	4 x	125 g
Salatherz (Romana)	1 x	170 g	2 x	170 g
Cranberrys	1 x	20 g	1 x	40 g
Thymian	1 x	10 g **	1 x	10 g
Steinofenbaguette **15) 16)**	1 x	250 g	2 x	250 g
Knoblauch	1 x	4 g	2 x	4 g
Wildpreiselbeerkonfi	1 x	50 g	2 x	50 g
Honig*, Olivenöl*, Balsamicoessig*	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. 1.000 g)
Brennwert	840 kj/201 kcal	4079 kj/975 kcal
Fett	8.60 g	41.76 g
– davon ges. Fettsäuren	4.29 g	20.85 g
Kohlenhydrate	22.41 g	108.82 g
– davon Zucker	9.67 g	46.95 g
Eiweiss	7.88 g	38.26 g
Salz	0.930 g	4.517 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!).

1

Kleine Vorbereitung

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

Thymianblättchen abstreifen und grob hacken.

2

Camembert zubereiten

Camemberts auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen.

1 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.

3

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 [**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.

4

Salat vorbereiten

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

Apfel vierteln und das Kerngehäuse entfernen.

Apfelviertel quer in 0.5 cm dicke Scheiben schneiden.

Cranberries grob hacken.

5

Salat zubereiten

In einer grossen Schüssel restlichen **Thymian**, **Wildpreiselbeermarmelade** und 1 EL [**2 EL**] **Balsamicoessig*** verrühren.

Dressing mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Salatstreifen, **Apfelscheiben** und **Cranberries** unter das **Dressing** heben.

6

Anrichten

Salat auf Teller verteilen.

Karamellisierten Camembert daneben anrichten.

Mit **Kürbiskernen** toppen und mit den **gerösteten Baguettescheiben** geniessen.

En Guete!

Du liebst HelloFresh?

Deine Freunde sicher auch! Lade sie jetzt über den QR Code oder über www.hellofresh.ch/freunde ein!

Caramelised thyme Camembert

with garlic baguette and fruity salad

17

Vegetarian 25-35 minutes • 4.079 kj/975 kcal • Cook on day 2

Pumpkin seeds

Apple

Camembert

Lettuce heart (romaine)

Cranberries

Thyme

Stone-baked baguette

Garlic

Wild cranberry jam

Natürlicher Geschmack

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

Good to have at hand

Olive oil*, salt*, pepper*, balsamic vinegar*, honey*

Let's get started

Wash the fruit, vegetables and herbs.

What you need

2 baking trays with baking paper and 1 large bowl

Ingredients for 2 | 4 persons

	2P		4P	
Pumpkin seeds	1 x	10 g	1 x	20 g
Apple	1 x	180 g	2 x	180 g
Camembert **7)**	2 x	125 g	4 x	125 g
Romaine lettuce heart	1 x	170 g	2 x	170 g
Cranberries	1 x	20 g	1 x	40 g
Thyme	1 x	10 g **	1 x	10 g
Stone-baked baguette **15) 16)**	1 x	250 g	2 x	250 g
Garlic	1 x	4 g	2 x	4 g
Wild cranberry jam	1 x	50 g	2 x	50 g
Honey*, olive oil*, balsamic vinegar*	Amounts specified in text			
Salt*, pepper*	According to taste			

*Good to have at hand.

**Note the quantity required. The quantity delivered in your box differs from this quantity and some will be left over.

Average nutritional values per

(calculated based on the specified starting ingredients)

	100 g	Portion (approx. 1000 g)
Calories	840 kj/201 kcal	4.079 kj/975 kcal
Fat	8.60 g	41.76 g
– incl. saturated fats	4.29 g	20.85 g
Carbohydrate	22.41 g	108.82 g
– incl. sugar	9.67 g	46.95 g
Protein	7.88 g	38.26 g
Salt	0.930 g	4.517 g

Please note that the nutritional information on the printed recipe may vary due to natural fluctuations and changes to products at short notice. Only the nutritional information on the product packaging is definitive.

Allergens: 7) Milk (including lactose) **15)** Wheat **16)** Barley.

(Please see the additional information on allergens and possible traces of allergens on the packaging of the ingredients).

1

Get prepped

Preheat the oven to 200 °C top/bottom heat (180 °C fan oven).

Strip off thyme leaves and chop them coarsely.

2

Prepare Camembert

Then spread Camemberts on a baking tray lined with baking paper.

Top Camemberts with 1 tsp. [2 tsp.] honey* and half of the thyme, then cook in the oven for approx. 10-13 min. until the cheese is golden brown.

Add pumpkin seeds to cheese on the baking tray for last 3 min. and toast until fragrant.

Then allow to cool briefly.

3

Bake the baguette

Cut baguette into slices and spread them on another baking tray lined with baking paper.

Peel garlic, press it into a small bowl, and mix with 2 tbsp. [4 tbsp.] olive oil*, salt* and pepper*.

Drizzle the garlic oil on the baguette slices.

Place this tray under the tray with the Camemberts in the oven and toast baguette slices for approx. 8 min. until crispy.

4

Prepare the salad

Halve lettuce heart lengthways, cut out the stalk, then cut lettuce into strips.

Cut apple into quarters and remove core.

Cut apple quarters crossways into slices 0.5 cm thick.

Roughly chop the cranberries.

5

Prepare the salad

In a large bowl, stir together remaining thyme, wild cranberry jam, and 1 tbsp. [2 tbsp.] balsamic vinegar*.

Season the dressing with salt* and pepper*.

Mix the strips of lettuce, apple slices and cranberries into the dressing.

6

Serve

Apportion salad onto plates.

Serve with caramelised Camembert.

Top with pumpkin seeds and enjoy with toasted baguette slices.

Bon appetit!

Love HelloFresh?

Your friends will surely love it too! Send them an invite now using the QR code or at www.hellofresh.ch/freunde!

Camembert au thym caramélisé

avec de la baguette à l'ail et une salade fruitée

17

Végétarien 25 – 35 minutes • 4.079 kj/975 kcal • Cuisiner au 2e jour

Graines de courge

Pomme

Camembert

Cœur de laitue (romaine)

Airelles

Thym

Baguette cuite sur pierre

Ail

Confiture d'airelles sauvages

Natürlicher Geschmack

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

Ingrédients à toujours avoir chez soi

Huile d'olive*, sel*, poivre*, vinaigre balsamique*, miel*

C'est parti

Laver les fruits, les légumes et les fines herbes.

Ce dont vous avez besoin

2 plaques de four recouvertes de papier sulfurisé et 1 saladier.

Ingrédients pour 2 | 4 personnes

	2 portions		4 portions	
Graines de courge	1 x	10 g	1 x	20 g
Pomme	1 x	180 g	2 x	180 g
Camembert **7)**	2 x	125 g	4 x	125 g
Salade (romaine)	1 x	170 g	2 x	170 g
Airelles	1 x	20 g	1 x	40 g
Thym	1 x	10 g **	1 x	10 g
Baguette **15) 16)**	1 x	250 g	2 x	250 g
Ail	1 x	4 g	2 x	4 g
Confiture d'airelles sauvages	1 x	50 g	2 x	50 g
Miel*, huile d'olive*, vinaigre balsamique*	Détails dans le texte			
Sel*, poivre*	selon les goûts			

*Ingrédients à toujours avoir chez soi.
**Tenir compte de la quantité requise. Une plus grande quantité est parfois livrée dans votre box de sorte qu'il peut y avoir des restes.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour

(calculées sur la base de la quantité indiquée d'ingrédients utilisés)

	100 g	Portion (env. 1.000 g)
Valeur calorique	840 kj/201 kcal	4.079 kj/975 kcal
Lipides	8.60 g	41.76 g
– dont acides gras saturés	4.29 g	20.85 g
Glucides	22.41 g	108.82 g
– dont sucre	9.67 g	46.95 g
Protéines	7.88 g	38.26 g
Sel	0.930 g	4.517 g

Notez que les valeurs nutritionnelles sur les fiches recettes peuvent fluctuer en raison des variations naturelles et des changements de produits de dernière minute. Seules les informations nutritionnelles indiquées sur l'emballage des produits sont significatives.

Allergènes : 7) lait (comprenant du lactose) **15)** blé **16)** orge.

(Vous trouverez les informations concernant les allergènes et les possibles traces d'allergènes sur l'emballage des ingrédients !)

1

Petite préparation

Préchauffer le four à 200 °C (180 °C pour un four à chaleur tournante).

Enlever les feuilles de thym et hacher grossièrement.

2

Préparer le camembert

Répartir les camemberts sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.

Répartir 1 cc [2 cc] de miel* et la moitié du thym sur les camemberts et enfourner env. 10 à 13 min jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Ajouter les graines de courge au fromage sur la plaque du four pour les 3 dernières minutes et faire griller jusqu'à ce qu'elles sentent bon.

Laisser ensuite brièvement refroidir.

3

Cuire la baguette

Trancher la baguette et disposer sur une autre plaque de four recouverte de papier sulfurisé.

Peler l'ail et le presser dans un bol ; mélanger avec 2 cs [4 cs] d'huile d'olive*, du sel* et du poivre*.

Arroser les tranches de baguette avec l'huile à l'ail.

Placer la plaque sous la plaque des camemberts dans le four et faire griller les tranches de baguette env. 8 min. jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes.

4

Préparer la salade

Couper la laitue en deux dans le sens de la longueur, retirer la partie centrale et couper la laitue en lanières.

Couper la pomme en quartiers et enlever les graines.

Couper le poivron en tranches d'env. 0.5 cm.

Hacher grossièrement les airelles.

5

Préparer la salade

Dans un saladier, mélanger le reste de thym, la confiture d'airelles sauvages, 1 cs [2 cs] de vinaigre balsamique*.

Assaisonner la vinaigrette avec du sel* et du poivre*.

Ajouter les lanières de salade, les tranches de pomme et les airelles à la vinaigrette.

6

Dresser

Servir la salade dans l'assiette.

Garnir du camembert caramélisé.

Recouvrir de graines de courge et déguster avec des tranches de baguette grillées.

Bon appétit !

Vous aimez HelloFresh ?
Je parie que vos amis aussi ! Invitez-les dès maintenant via le QR code ou sur www.hellofresh.ch/freunde !