

Karamellisierte Thymian-Camembert mit Knoblauchbaguette und fruchtigem Salat

Vegetarisch 30 – 40 Minuten • 3.869 kJ/925 kcal • Tag 3 kochen

9



Kürbiskerne



Apfel



Camembert



Salatherz (Romana)



Honig



Cranberrys



Thymian



Steinofenbaguette



Knoblauch



Wildpreiselbeerkonfi

Los geht's

Wasche Obst, Gemüse und Kräuter ab.

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

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 5)	2 x 125 g	4 x 125 g
Salatherz (Romana)	1 x 170 g	2 x 170 g
Honig	1 x 8 g	1 x 20 g
Cranberrys	1 x 10 g	1 x 20 g
Thymian	0.5 x 10 g**	1 x 10 g
Steinofenbaguette 1)	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

Olivenöl*, Balsamico-essig* 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	832 kJ/199 kcal	3.869 kJ/925 kcal
Fett	8.93 g	41.52 g
– davon ges. Fettsäuren	4.47 g	20.80 g
Kohlenhydrate	20.35 g	94.61 g
– davon Zucker	7.34 g	34.11 g
Eiweiss	8.18 g	38.04 g
Salz	0.971 g	4.515 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 : 1) Glutenhaltiges Getreide 5) Milch.



Kleine Vorbereitung

Thymianblättchen abstreifen und grob hacken.



Camembert zubereiten

Camemberts auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen. 2 EL [4 EL] **Honig*** und 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 [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.

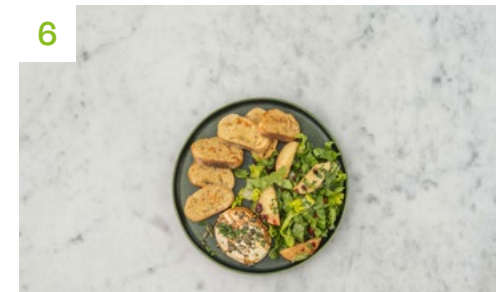
Cranberrys grob hacken.



Salat zubereiten

In einer grossen Schüssel **restlichen Thymian**, 1 EL [2 EL] **Balsamico-Essig*** und **Wildpreiselbeerkonfi** verrühren. **Dressing** mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

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



Anrichten

Salat auf Teller verteilen.

Karamellisierten Camembert daneben anrichten. Mit **Kürbiskernen** toppen und mit den **gerösteten Baguettescheiben** geniessen.

En Guete!

Caramelised thyme Camembert with garlic baguette and fruity salad

Vegetarian 30 – 40 minutes • 3.869 kj/925 kcal

9



Pumpkin seeds



Apple



Camembert



Lettuce heart (romaine)



Honey



Cranberries



Thyme



Stone-baked baguette



Garlic



Wild cranberry jam

Good to have at hand

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

Let's get started

Wash the fruit, vegetables and herbs.

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

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
Apples	1 x 180 g	2 x 180 g
Camembert 5)	2 x 125 g	4 x 125 g
Lettuce heart (romaine)	1 x 170 g	2 x 170 g
Honey	1 x 8 g	1 x 20 g
Cranberries	1 x 10 g	1 x 20 g
Thyme	0.5 x 10 g**	1 x 10 g
Stone-baked baguette 1)	1 x 250 g	2 x 250 g
Peel and finely chop	1 x 4 g	2 x 4 g
Wild cranberry jam	1 x 50 g	2 x 50 g

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. 1.000 g)
Calories	832 kJ/199 kcal	3.869 kJ/925 kcal
Fat	8.93 g	41.52 g
– incl. saturated fats	4.47 g	20.80 g
Carbohydrate	20.35 g	94.61 g
– incl. sugar	7.34 g	34.11 g
Protein	8.18 g	38.04 g
Salt	0.971 g	4.515 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: 1) Cereals containing gluten **5)** Milk.



Short preparation

Strip off **thyme leaves** and chop them coarsely.



Prepare camembert

Then spread **Camemberts** on a baking tray lined with baking paper. Top **Camemberts** with 2 tbsp. **[4 tbsp.] 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.



Bake 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.

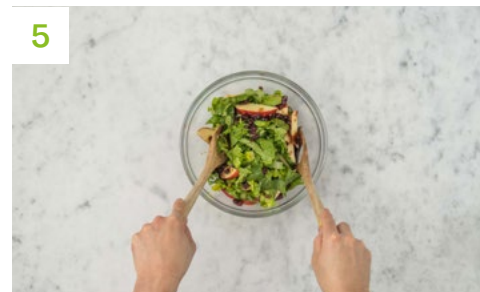


Prepare salad

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.

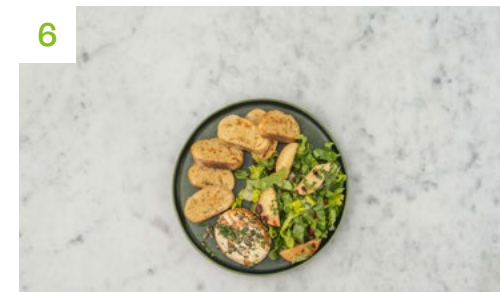
Roughly chop the **cranberries**.



Prepare salad

In a large bowl, stir together the **rest of the thyme**, 1 tbsp. **[2 tbsp.] balsamic vinegar*** and the **wild cranberry jam**. Season **dressing** with **salt*** and **pepper***.

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



Serve

Apportion salad onto plates.

Serve with **caramelised Camembert**. Top with **pumpkin seeds** and enjoy with **toasted baguette slices**.

Bon appetit!

Camembert au thym caramélisé avec de la baguette à l'ail et une salade fruitée

Végétarien 30 – 40 minutes • 3.869 kJ/925 kcal

9



Graines de courge



Pomme



Camembert



Laitue romaine



Miel



Airelles



Thym



Baguette au four à pierre



Ail



Confiture d'airelles
sauvages

Ingédients à toujours avoir chez soi
huile d'olive*, sel*, poivre*, vinaigre
balsamique*

C'est parti

Laver les fruits, les légumes et les fines herbes.

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

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 5)	2 x 125 g	4 x 125 g
Laitue romaine	1 x 170 g	2 x 170 g
Miel	1 x 8 g	1 x 20 g
Airelles	1 x 10 g	1 x 20 g
Thym	0.5 x 10 g**	1 x 10 g
Baguette cuite sur pierre 1)	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

huile d'olive*, vinaigre balsamique* Détails dans le texte

Sel*, poivre* selon les goûts

*Ingrédients à toujours avoir chez soi

**Tenez 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. 1000 g)
Valeur calorique	832 kJ/199 kcal	3.869 kJ/925 kcal
Lipides	8.93 g	41.52 g
- dont acides gras saturés	4.47 g	20.80 g
Glucides	20.35 g	94.61 g
- dont sucre	7.34 g	34.11 g
Protéines	8.18 g	38.04 g
Sel	0.971 g	4.515 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 : 1) céréale contenant du gluten 5) lait



Petite préparation

Enlever les feuilles de **thym** et hacher grossièrement.



Préparer le camembert

Répartir les **camemberts** sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé. Répartir 2 cs [4 cs] 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.



Cuire la baguette

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

Peler l'**ail** et le presser dans une 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 et faire griller les **tranches de baguette** env. 8 min. jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes.



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**.



Préparer la salade

Dans un saladier, mélanger le **reste de thym**, 1 cs [2 cs] de **vinaigre balsamique*** et le **confiture d'airelles sauvages**. Assaisonner la **vinaigrette** avec du **sel*** et du **poivre***.

Ajouter les lanières de **salade** et les **airelles à la vinaigrette**.



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 !