

# Karamellisierte Thymian-Camembert mit Knoblauchbaguette und fruchtigem Salat

Vegetarisch 25 – 35 Minuten • 3.889 kJ/929 kcal • Tag 3 kochen

3



Kürbiskerne



Apfel



Camembert



Salatherz (Romana)



Cranberrys



Thymian



Steinofenbaguette



Knoblauch



Wildpreiselbeerkonfi



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

**Gut, im Haus zu haben**  
Olivenöl\*, Salz\*, Pfeffer\*, Honig\*,  
Balsamico-Essig\*

# 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
Cranberrys	1 x 10 g	1 x 20 g
Thymian	1 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
Oliveneöl*, Honig*, 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	824 kJ/197 kcal	3.889 kJ/929 kcal
Fett	8.80 g	41.55 g
- davon ges. Fettsäuren	4.41 g	20.82 g
Kohlenhydrate	20.23 g	95.50 g
- davon Zucker	7.41 g	34.97 g
Eiweiss	8.07 g	38.07 g
Salz	0.957 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 (Weizen) oder daraus hergestellte Erzeugnisse 5) Milch oder Milcherzeugnisse (einschliesslich Laktose).

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



## Kleine Vorbereitung

**Thymianblättchen** abstreifen und grob hacken.



## Camembert zubereiten

**Camemberts** auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen. 1 EL [2 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. zum **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] **Oliveneöl\***, **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 **Preiselbeerkonfi** 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!

Du liebst HelloFresh?

Deine Freunde sicher auch! Lade sie jetzt über den QR Code oder über [www.hellofresh.ch/freunde](http://www.hellofresh.ch/freunde) ein!



# Caramelised thyme Camembert with garlic baguette and fruity salad

Vegetarian 25-35 minutes • 3.889 kj/929 kcal • Cook on day 3

3



Pumpkin seeds



Apple



Camembert



Lettuce heart (romaine)



Cranberries



Thyme



Stone-baked baguette



Garlic



Wild cranberry jam



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

Good to have at hand

Olive oil\*, salt\*, pepper\*, honey\*, 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 <b>5)</b>	2 x 125 g	4 x 125 g
Lettuce heart (romaine)	1 x 170 g	2 x 170 g
Cranberries	1 x 10 g	1 x 20 g
Thyme	1 x 10 g **	1 x 10 g
Stone-baked baguette <b>1)</b>	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
Olive oil*, honey*	Amounts specified in text	
Balsamic vinegar*	According to taste	
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	824 kJ/197 kcal	3.889 kJ/929 kcal
Fat	8.80 g	41.55 g
- incl. saturated fats	4.41 g	20.82 g
Carbohydrate	20.23 g	95.50 g
- incl. sugar	7.41 g	34.97 g
Protein	8.07 g	38.07 g
Salt	0.957 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 (wheat) or products thereof **5)** Milk or milk products (including lactose).

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



## 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 1 tbsp. [2 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 the cheese on the baking tray for the 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.

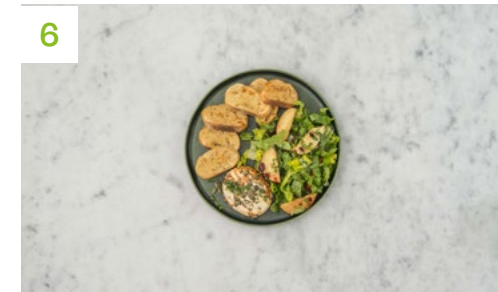


## Prepare salad

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 the 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!

You love HelloFresh?

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



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

Végétarien 25 – 35 minutes • 3 889 kj/929 kcal • Cuisiner au 3e jour

3



Graines de courge



Pomme



Camembert



Cœur de laitue (romaine)



Airelles



Thym



Baguette cuite sur pierre



Ail



Confiture d'airelles sauvages



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

Ingrédients à toujours avoir chez soi

Huile d'olive\*, sel\*, poivre\*, miel\*, 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 <b>5)</b>	2 x 125 g	4 x 125 g
Cœur de laitue (romaine)	1 x 170 g	2 x 170 g
Airelles	1 x 10 g	1 x 20 g
Thym	1 x 10 g**	1 x 10 g
Baguette <b>1)</b>	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*, miel*, vinaigre balsamique* Sel*, poivre*	Détails dans le texte 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	824 kJ/197 kcal	3.889 kJ/929 kcal
Lipides	8.80 g	41.55 g
- dont acides gras saturés	4.41 g	20.82 g
Glucides	20.23 g	95.50 g
- dont sucre	7.41 g	34.97 g
Protéines	8.07 g	38.07 g
Sel	0.957 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)** céréales contenant du gluten (blé) ou produits à base de céréales contenant du gluten **5)** lait ou produits laitiers (y compris le lactose)

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



### 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 1 cs [2 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 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.



### 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.

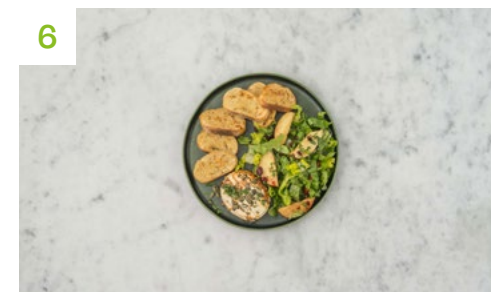


### Préparer la salade

Dans un saladier, mélanger le reste de thym, 1 cs [2 cs] de vinaigre balsamique\* et la 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 !

Vous aimez HelloFresh ?

Je parie que vos amis aussi !

Invitez-les dès maintenant via le QR code ou sur [www.hellofresh.ch/freunde](http://www.hellofresh.ch/freunde) !

