

Karamellisierter Thymian-Camembert mit Knoblauchbaguette und fruchtigem Salat

Vegetarisch 25 – 35 Minuten • 883 kcal • Tag 3 kochen

25



Camembert



Ciabatta-Brot



Apfel



Salatherz (Romana)



geriebener Thymian



Knoblauchzehe



Wildpreiselbeerkonfi



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

Los geht's

Wasche Obst, Gemüse und Kräuter ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Olivenöl*, Salz*, Pfeffer*, Balsamicoessig*, Honig*

Kochutensilien

2 Backbleche mit Backpapier, 1 Knoblauchpresse und 1 grosse Schüssel

Zutaten 2 | 4 Personen

	2P		4P	
Camembert 7)	2 x	125 g	4 x	125 g
Ciabatta-Brot 15) 18)	1 x	250 g	2 x	250 g
Apfel	1 x	180 g	2 x	180 g
Salatherz (Romana)	1 x	170 g	2 x	170 g
gerebelter Thymian	1 x	1 g	1 x	2 g
Knoblauch	1 x	4 g	2 x	4 g
Wildpreiselbeerkonfi	1 x	50 g	2 x	50 g

**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. 460 g)
Brennwert	810 kJ/ 194 kcal	3693 kJ/ 883 kcal
Fett	8.95 g	40.83 g
– davon ges. Fettsäuren	4.52 g	20.63 g
Kohlenhydrate	19.54 g	89.12 g
– davon Zucker	6.91 g	31.53 g
Eiweiss	8.11 g	36.99 g
Salz	0.869 g	3.962 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 **18)** Roggen

(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.



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.

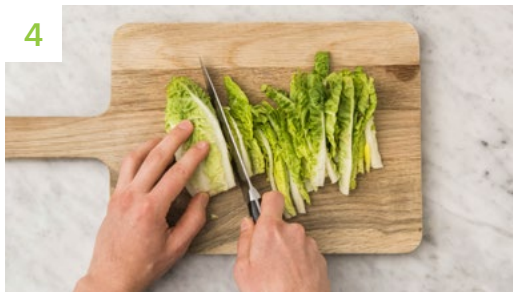


3 Ciabatta backen

Ciabatta 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.

Das Backblech unter dem Blech mit den **Camemberts** in den Ofen schieben und **Ciabattascheiben** ca. 8 Min. rösten, bis sie knusprig sind.



4 Salat vorbereiten

Salatherz in dünne Streifen schneiden.

Apfel vierteln und das Kerngehäuse entfernen.

Apfelviertel quer in 0.5 cm dicke Scheiben schneiden.



5 Salat zubereiten

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

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

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



6 Anrichten

Salat auf Teller verteilen.

Karamellisierten Camembert daneben anrichten und mit den gerösteten **Ciabattascheiben** 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

Vegetarian 25-35 minutes • 883 kcal • Cook on day 3

25



Camembert



Ciabatta



Apple



Romaine lettuce heart



Dried thyme



Garlic clove



Wild cranberry jam



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

Let's get started

Wash the fruit, vegetables and herbs.

Basics from your kitchen*

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

Cooking utensils

2 baking sheets with baking paper, 1 garlic press and 1 large bowl.

Ingredients for 2 | 4 persons

	2P		4P	
Camembert 7)	2 x	125 g	4 x	125 g
Ciabatta 15) 18)	1 x	250 g	2 x	250 g
Apple	1 x	180 g	2 x	180 g
Romaine lettuce heart	1 x	170 g	2 x	170 g
Dried thyme	1 x	1 g	1 x	2 g
Garlic	1 x	4 g	2 x	4 g
Wild cranberry jam	1 x	50 g	2 x	50 g

**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. 460 g)
Calories	810 kJ/ 194 kcal	3693 kJ/ 883 kcal
Fat	8.95 g	40.83 g
– incl. saturated fats	4.52 g	20.63 g
Carbohydrate	19.54 g	89.12 g
– incl. sugar	6.91 g	31.53 g
Protein	8.11 g	36.99 g
Salt	0.869 g	3.962 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 **18)** Rye

(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).



2 Prepare the camembert

Then place the camembert on a baking tray lined with baking paper.

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

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

Then allow to cool briefly.



3 Bake the ciabatta

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

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

Place this tray under the tray with the camembert in the oven and toast the ciabatta slices for about 8 min. until crispy.



4 Prepare the salad

Cut the lettuce heart into thin strips.

Cut the apple into quarters and remove the core.

Cut the apple quarters crossways into slices 0.5 cm thick.



5 Prepare the salad

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

Season the dressing with salt* and pepper*.

Fold the strips of lettuce and the cranberries into the dressing.



6 Serve

Apportion the salad on the plates.

Arrange the caramelised camembert beside it and enjoy it with the roasted ciabatta 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

Végétarien 25 – 35 minutes • 883 kcal • Cuisiner au 3e jour

25



Camembert



Ciabatta



Pomme



Cœur de laitue romaine



Thym moulu



Gousse d'ail



Confiture d'aireselles
sauvages



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

C'est parti

Laver les fruits, les légumes et les fines herbes.

Ingrédients de base de votre cuisine*

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

Ustensiles de cuisine

2 plaques de four recouvertes de papier sulfurisé,
1 presse-ail et 1 saladier

Ingrédients pour 2 à 4 personnes

	2 portions		4 portions	
Camembert 7)	2 x	125 g	4 x	125 g
Ciabatta 15) 18)	1 x	250 g	2 x	250 g
Pomme	1 x	180 g	2 x	180 g
Cœur de laitue romaine	1 x	170 g	2 x	170 g
Thym moulu	1 x	1 g	1 x	2 g
Ail	1 x	4 g	2 x	4 g
Confiture d'airelles sauvages	1 x	50 g	2 x	50 g

**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. 460 g)
Valeur calorique	810 kJ/ 194 kcal	3693 kJ/ 883 kcal
Lipides	8,95 g	40,83 g
- dont acides gras saturés	4,52 g	20,63 g
Glucides	19,54 g	89,12 g
- dont sucre	6,91 g	31,53 g
Protéines	8,11 g	36,99 g
Sel	0,869 g	3,962 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 18) seigle

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



Petite préparation

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



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.



Cuire la ciabatta

Couper la ciabatta en tranches et les 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 ciabatta d'huile à l'ail.

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

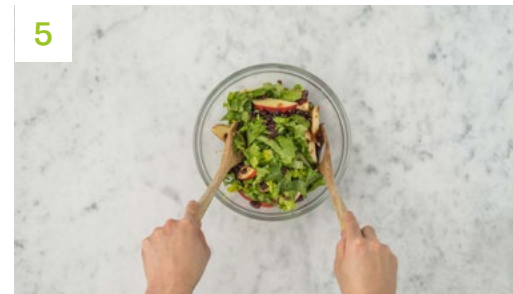


Préparer la salade

Couper la salade en fines lanières.

Couper la pomme en quartiers et enlever les graines.

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



Préparer la vinaigrette

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

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

Mélanger les lamelles de salade et les tranches de pomme avec la vinaigrette.



Dresser

Servir la salade dans l'assiette.

Dresser à côté le camembert caramélisé et déguster avec les tranches de ciabatta 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 !

