



Leichter kochen,
besser essen!



KW 39 Teile Deine Bilder mit dem Hashtag #hellofreshgewinnspiel bei uns auf     2015

HelloFresh.de kundenservice@hellofresh.de HelloFresh.at kundenservice@hellofresh.at

Leckeres Ofen-Gemüse mit Honig-Thymian-Ziegenkäse und knusprigem Baguette

Mit dem leckeren Ofen-Gemüse kannst Du den Sommer noch einmal aufleben lassen oder den Herbst begrüßen, je nach Vorliebe. Das Gemüse ist schnell zubereitet, lässt sich leicht variieren und der Honig-Thymian-Ziegenkäse ist ein Traum für alle Käseliebhaber. Lass ihn Dir auf der Zunge zergehen!



35 min.



Stufe 2



Aubergine



Paprika



Rote Zwiebel



Steinofenbaguette



Basilikum



getrocknete Tomaten



Thymian



Ziegenkäse

Zutaten in Deiner Box	2 Personen	4 Personen
Aubergine	1	2
Paprika, rot	1	2
Zwiebel, rot	1	2
Steinofenbaguette 1) 6) 11)	1	2
Basilikum	5 g	10 g
Tomaten, getrocknet 15)	50 g	100 g
Thymian	5 g	10 g
Ziegenfrischkäserolle 7)	100 g	200 g

⊕ Ggf. auch für andere
Rezepte verwenden

Allergene

1) Gluten 6) Soja
7) Lactose 11) Sesam
15) kann Spuren von
Allergenen enthalten

Nährwerte pro Person

Kalorien: 651 kcal
Kohlenhydrate: 69 g
Fett: 27 g, Eiweiß: 32 g
Ballaststoffe: 15 g

Gut im Haus zu haben (bei 4 Personen Mengen verdoppeln)

Olivenöl, Salz, Pfeffer, Honig

Was zum Kochen gebraucht wird

Backofen, Backpapier, Backblech, kleine Schüssel



1 Backofen auf 200° C Ober-/Unterhitze vorheizen.



2 Aubergine waschen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Paprika waschen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und in feine Spalten schneiden. Zwiebel abziehen und achteln. Das Gemüse zusammen mit 2 EL Olivenöl und etwas Salz und Pfeffer auf einem mit Backpapier belegten tiefen Backblech verteilen und 20–25 Min. auf der mittleren Schiene im Ofen garen.



3 Steinofenbaguette nach Packungsanleitung im Ofen aufbacken. Basilikum waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und grob hacken.



4 Getrocknete Tomaten grob hacken. Thymian waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und klein schneiden. Ziegenkäse in Scheiben schneiden, in einer kleinen Schüssel mit Thymian und ½ EL Honig vermischen. Getrocknete Tomaten und Honig-Thymian-Ziegenkäse für die letzten 3 Min. der Garzeit über dem Ofen-Gemüse verteilen und damit überbacken.

5 Steinofenbaguette nach der Aufbackzeit aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen und schräg in Streifen schneiden.

6 Überbackenes Ofen-Gemüse nach Garzeit auf Tellern verteilen, mit frischem Basilikum bestreuen und mit knusprigem Baguette genießen!