

Festliche Käseplatte mit Feigen-Relish & Apfel-Brandy-Chutney

15 – 25 Minuten • 1463 kcal • Tag 5 kochen

303



Steinofenbaguette



Walnüsse



Feigenrelish



Apfel-Brandy-Chutney



Schafsmilch-Käse



Landana Grünes Pesto



Roucoulons Noix



Prima Donna Maturato



Birne

Los geht's

Wasche das Obst ab.

Kochutensilien

1 Backblech mit Backpapier und 3 kleine Schüsseln

Zutaten 3 – 4 Personen

	3 - 4P
Steinofenbaguette 15 16	250 g
Walnüsse 24	20 g
Feigenrelish	50 g
Apfel-Brandy-Chutney 14	50 g
Schafsmilch-Käse 7	100 g
Landana Grünes Pesto 7	150 g
Roucoulons Noix 7	125 g
Prima Donna Maturo 7	150 g
Birne NL BE NZ CL BR	1

**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. 520 g)
Brennwert	1171 kJ/280 kcal	6120 kJ/1463 kcal
Fett	17,8 g	92,8 g
– davon ges. Fettsäuren	10,5 g	55,1 g
Kohlenhydrate	20 g	104,4 g
– davon Zucker	6,6 g	34,7 g
Eiweiß	13,1 g	68,2 g
Salz	1,11 g	5,8 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)

14 Schwefeldioxyde und Sulfite **15** Weizen **16** Gerste **24** Walnüsse

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

Ursprungsländer: **NL:** Niederlande **BE:** Belgien **NZ:** Neuseeland **CL:** Chile **BR:** Brasilien



Vorbereitung

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



Baguette backen

Baguette auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und 5 – 7 Min. aufbacken.

Walnüsse daneben auf das Blech legen und 5 Min. rösten.



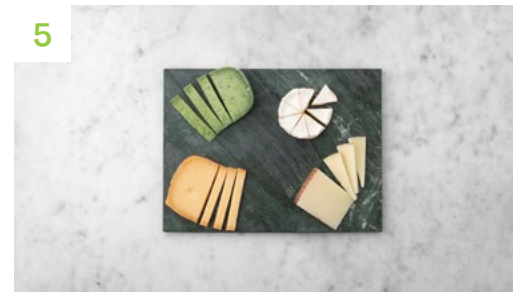
Birne schneiden

Die **Birne** vierteln, vom Kerngehäuse befreien und **Birnenviertel** in Spalten schneiden.



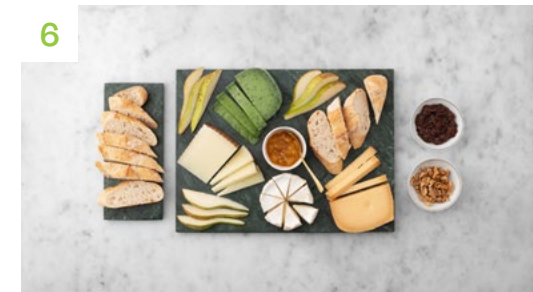
Schüsselchen füllen

Walnüsse, **Feigenrelish** und **Apfel-Brandy-Chutney** in kleine Schüsselchen füllen.



Käse aufschneiden

Käse nach Belieben aufschneiden und auf einer Servierplatte anrichten.



Servieren & genießen

Baguette schräg in Scheiben schneiden und zusammen mit **Walnüssen**, **Dips** und **Käse** servieren.

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!

<http://www.hellofresh.de/freunde>

