

# Festliche Käseplatte mit Steinofenbaguette

Feigen-Relish, Apfel-Brandy-Chutney und Walnüssen

15 – 25 Minuten • 1463 kcal • Tag 5 kochen

56



Steinofenbaguette



Walnüsse



Feigenrelish



Apfel-Brandy-Chutney



Schafsmilch-Käse



Roucoulons Noix



Landana Grünes Pesto



Prima Donna Maturato



Birne

# Los geht's

Wasche Obst ab.

## Kochutensilien

1 Backblech mit Backpapier und 1 kleine Schüsseln

## Zutaten 3 – 4 Personen

	3 - 4P
Steinofenbaguette <b>15</b> <b>16</b>	250 g
Walnüsse <b>24</b>	20 g
Feigenrelish	50 g
Apfel-Brandy-Chutney <b>14</b>	50 g
Schafsmilch-Käse <b>7</b>	100 g
Roucoupons Noix <b>7</b>	125 g
Landana Grünes Pesto <b>7</b>	150 g
Prima Donna Maturo <b>7</b>	150 g
Birne <b>NL</b>   <b>BE</b>   <b>NZ</b>   <b>CL</b>   <b>BR</b>	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 Backblech legen und 5 – 7 Min. aufbacken.



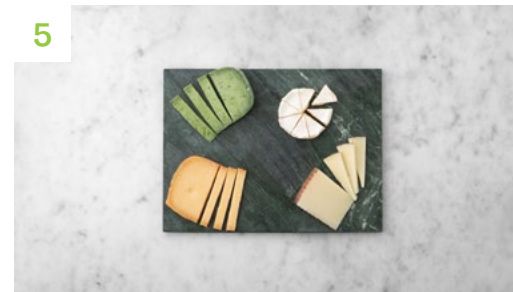
## Birne

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



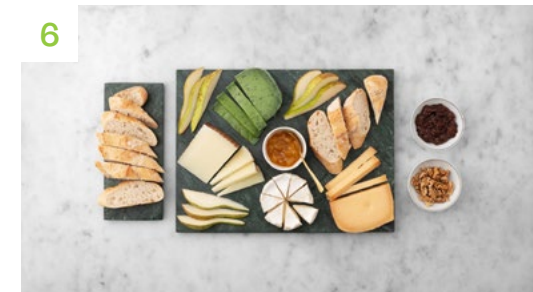
## Schüsselchen befüllen

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



## Käse aufschneiden

**Käse** nach Belieben aufschneiden und auf einer Servierplatte anrichten.



## Servieren

**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>

