

Ofenkäse mit Apfel-Pekannuss-Topping im gekräuterten Ringbrot

Vegetarisch 25 – 35 Minuten • 951 kcal • Tag 5 kochen

303



Ringbrot



Knoblauchzehe



Rosmarinzwig



Kaminkäse



Apfel



Pekannusskerne



Blütenhonig



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

Los geht's

Wasche Obst und Kräuter ab.

*Basiszutaten aus Deiner Küche

Öl*, Salz*, Pfeffer*

Kochutensilien

1 Backblech mit Backpapier, 1 Knoblauchpresse und 1 kleine Schüssel

Zutaten 2 Personen

	2P
Ringbrot 15)	300 g
Knoblauchzehe ES	1
Rosmarinzwieg	10 g
Kaminkäse 7)	180 g
Apfel BE	1
Pekannuskerne 2) 26)	10 g
Blütenhonig	20 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. 370 g)
Brennwert	1084 kJ/259 kcal	3978 kJ/951 kcal
Fett	13,8 g	50,7 g
– davon ges. Fettsäuren	6 g	22,2 g
Kohlenhydrate	25,8 g	94,8 g
– davon Zucker	6,9 g	25,4 g
Eiweiß	7,5 g	27,5 g
Salz	0,88 g	3,24 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: 2) Schalenfrüchte **7)** Milch (einschließlich Laktose) **15)** Weizen **26)** Pecannüsse

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

Ursprungsländer: **ES:** Spanien **BE:** Belgien



1 Apfel schneiden

Heize den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vor.

Apfel vierteln, entkernen und **Apfelviertel** längs in dünne Scheiben schneiden.

Apfelscheiben auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen (etwas Platz für den **Käse** lassen) und mit der Hälfte des **Honigs** beträufeln.

Pekannüsse in der Packung grob zerstoßen.



2 Käse backen

Folie vom **Käse** entfernen und den **Käse** in der Holzschachtel mit auf das Backblech geben.

Käse und **Apfel** zusammen 12 Min. auf der mittlere Schiene im Ofen backen.



3 Für das Kräuteröl

Rosmarinnadeln fein hacken und in eine kleine Schüssel geben.

Knoblauch abziehen und zum **Rosmarin** pressen. Mit 3 EL **Öl***, 1 Prise **Salz*** und **Pfeffer*** vermengen.



4 Ringbrot marinieren

Ringbrot im Abstand von 2 cm rundherum einschneiden. Achtung, das **Brot** nicht ganz durchschneiden, sonst fällt es auseinander!

Vorbereitetes **Kräuteröl** in die Einschnitte des **Ringbrot**es verteilen.

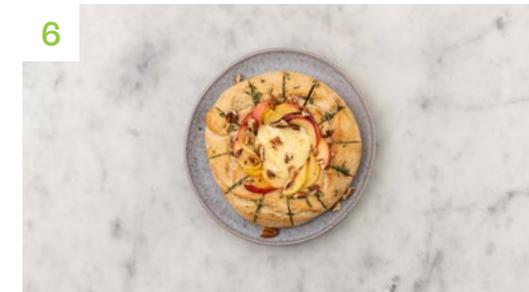


5 Brot backen

Käse aus dem Ofen nehmen, Oberfläche kreuzförmig einschneiden, Ecken zum Rand hin aufklappen.

Käse in die Mitte des vorbereiteten **Ringbrot**es stellen und mit den gebackenen **Apfelscheiben** und **Pekannüssen** belegen.

Restlichen **Honig** über die **Apfelscheiben** geben und alles zusammen weitere 7 – 10 Min. fertig backen.



6 Anrichten

Fertiges **Ringbrot** auf eine Platte oder einen großen Teller umsetzen und genießen.

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>

