

# Ofenkäse mit Apfel-Pekannuss-Topping im gekräuterten Ringbrot

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

303



Ringbrot



Knoblauchzehe



Rosmarinzwieg



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 <b>15)</b>	300 g
Knoblauchzehe <b>ES</b>	1
Rosmarinzwieg	10 g
Kaminkäse <b>7)</b>	180 g
Apfel <b>BE</b>	1
Pekannuskerne <b>2) 26)</b>	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.

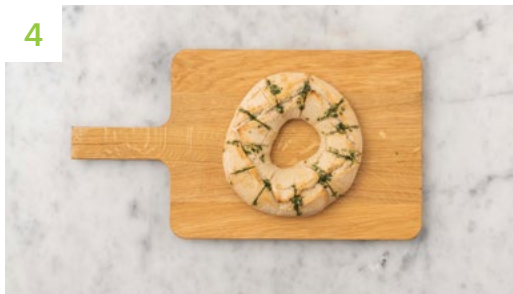
**Käse** und **Apfel** zusammen 12 Min. auf der mittlere Schiene im Ofen backen.



## 3 Für das Kräuteröl

**Rosmarinnadeln** fein hacken und in eine kleine Schüssel geben.

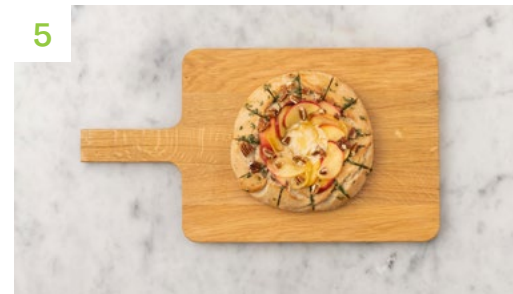
**Knoblauch** abziehen und zum **Rosmarin** pressen. Mit 3 EL **Öl\***, 1 Prise **Salz\*** und **Pfeffer\*** vermengen.



## 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.

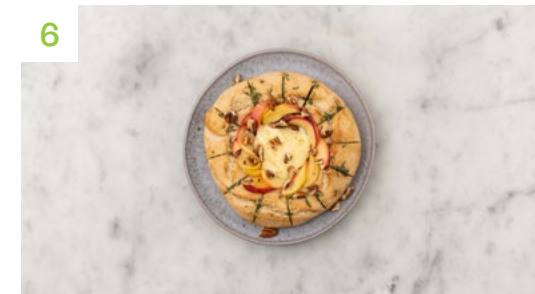


## 5 Brot backen

**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>

