

Fruchtiger Brot-Salat mit Ofen-Camembert dazu Apfel und geröstete Zwiebeln

extra schnell Vegetarisch 15 – 25 Minuten • 919 kcal • Tag 3 kochen

36



Camembert



Mini-Fladenbrot



Salatherz (Romana)



Apfel



rote Zwiebel



Würziges Zwiebel-Chutney



Wildpreiselbeerenmarmelade



gerebelter Thymian



Balsamicoreme



Kräuterbutter



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

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

*Basiszutaten aus Deiner Küche

Salz*, Pfeffer*, Öl*, Butter*, Olivenöl*, Wasser*

Kochutensilien

1 Backblech mit Backpapier, 1 große Schüssel und 1 große Pfanne

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Camembert 7)	250 g	375 g	500 g
Mini-Fladenbrot 3) 15)	150 g	225 g**	300 g
Salatherz (Romana)	120 g	240 g	240 g
Apfel DE NL IT	1	2	2
rote Zwiebel DE NL EG	2	3	4
Würziges Zwiebel-Chutney	40 g	60 g**	80 g
Wildpreiselbeerenmarmelade	25 g	37,5 g**	50 g
gerebelter Thymian	0,5 g**	0,75 g**	1 g
Balsamicocreme 14)	12 g	24 g	24 g
Kräuterbutter 7)	20 g	40 g	40 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. 490 g)
Brennwert	787 kJ/188 kcal	3844 kJ/919 kcal
Fett	11,1 g	54,4 g
– davon ges. Fettsäuren	5,5 g	26,8 g
Kohlenhydrate	15 g	73,5 g
– davon Zucker	6,3 g	31 g
Eiweiß	7 g	34,2 g
Salz	0,74 g	3,64 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: 3) Sesamsamen **7)** Milch (einschließlich Laktose) **14)** Schwefeldioxide und Sulfite **15)** Weizen

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

Ursprungsländer: DE: Deutschland **NL:** Niederlande **IT:** Italien **EG:** Ägypten

1



2



3



Ab in den Ofen

Heize den Backofen auf 240 °C Ober-/Unterhitze (220 °C Umluft) vor.

Fladenbrot in 2 cm Würfel schneiden.

Kräuterbutter, **Thymian** und 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** in einer großen Schüssel vermengen. **Brotwürfel** dazugeben und vermengen.

Brotwürfel und **Camembert** auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und 10 – 12 Min. im Ofen backen, bis die **Brotwürfel** knusprig sind.

Für die Zwiebeln

Zwiebel halbieren und in feine Streifen schneiden.

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Butter*** und 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** erhitzen. **Zwiebelstreifen** zugeben und darin 5 – 6 Min. anschwitzen. Mit **Zwiebelchutney** und 2 EL [3 EL | 4 EL] **Wasser*** ablöschen. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Tipp: Am Anfang gelegentlich etwas **Wasser*** hinzufügen, damit die **Zwiebeln** nicht an der Pfanne kleben.

Salat anrichten

Salat in 2 cm Streifen schneiden.

Apfel vierteln, entkernen und in 1 cm Würfel schneiden.

In der großen Schüssel aus Schritt 1 **Wildpreiselbeermarmelade**, **Balsamicocreme**, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Olivenöl***, 2 EL [3 EL | 4 EL] **Wasser***, **Salz*** und **Pfeffer*** zu einem **Dressing** verrühren.

Gemüse, **Brotwürfel** und die Hälfte der **Zwiebeln** dazugeben und vermengen.

Salat auf tiefe Teller geben, **Camembert** darauf anrichten und mit restlichen **Zwiebeln** garnieren.

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>

