

# Panierter Camembert mit gebratenem Apfel getoppt mit Kräuter-Croûtons, dazu Wildpreiselbeeren-Dip

Vegetarisch **schnell** Thermomix hilft • 1029 kcal • Tag 3 kochen

17



Camembert



Wildpreiselbeerenmarmelade



Apfel



Salatherz (Romana)



Buttermilch-  
Zitronen-Dressing



Semmelbrösel



Kräuter-Croûtons



Karotte



mittelscharfer Senf



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



# Los geht's

Wasche Obst und Gemüse ab.

## \*Basiszutaten aus Deiner Küche

Öl\*, Mehl\*, Wasser\*, Salz\*

## Kochutensilien

Thermomix®, 2 tiefer Teller, 1 große Schüssel und 1 große Pfanne

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Camembert <b>7)</b>	250 g	375 g	500 g
Wildpreiselbeerenmarmelade	50 g	75 g	100 g
Apfel <b>DE   NL   IT</b>	1	1	2
Salatherz (Romana)	120 g	240 g	240 g
Buttermilch-Zitronen-Dressing <b>7) 8) 9)</b>	50 ml	75 ml**	100 ml
Semmelbrösel <b>15)</b>	50 g	75 g**	100 g
Kräuter-Croûtons <b>7) 15) 16)</b>	40 g	60 g	80 g
Karotte <b>DE   NL   ES   IL</b>	1	1	2
mittelscharfer Senf <b>9)</b>	5 ml**	7,5 ml**	10 ml

\*\*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. 510 g)
Brennwert	840 kJ/201 kcal	4307 kJ/1029 kcal
Fett	12,1 g	62 g
– davon ges. Fettsäuren	4,2 g	21,8 g
Kohlenhydrate	16,3 g	83,4 g
– davon Zucker	6,2 g	31,6 g
Eiweiß	6,7 g	34,4 g
Salz	0,57 g	2,94 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) **8)** Eier **9)** Senf **15)** Weizen **16)** Gerste

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

**Ursprungsländer:** **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **ES:** Spanien **IL:** Israel **IT:** Italien



## Für den Salat

**Karotte** in ca. 3 cm Stücke schneiden.

**Karotten, Buttermilch-Zitronen-Dressing** und die Hälfte [drei Viertel | den ganzen] **Senf** in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 4,5** zerkleinern und in eine große Schüssel umfüllen.

**Salatherz** halbieren, in dünne Streifen schneiden und vorsichtig unter die **Karotten** heben. Mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.

Mixtopf spülen.



## Für den Camembert

80 g [120 g | 160 g] kaltes **Wasser\*** und 50 g [75 g | 100 g] **Mehl\*** in den Mixtopf geben und **15 Sek./Stufe 4** vermischen.

**Teig** in einen tiefen Teller umfüllen.



## Camembert panieren

**Semmelbrösel** und 1 Prise **Salz\*** in einen zweiten tiefen Teller geben und kurz vermengen.

**Camemberts** durch den **Mehlteig** ziehen und **Teigmasse** einigermaßen gleichmäßig verteilen, dann in die **Semmelbrösel** drücken und rundum panieren.



## Camembert braten

In einer großen Pfanne 5 EL [5 EL | 7 EL] **Öl\*** bei mittlerer bis hoher Hitze erwärmen und die panierten **Camemberts** für 2 Min. pro Seite goldbraun braten. **Camemberts** aus der Pfanne nehmen und ein wenig abkühlen lassen.



## Apfel braten

**Apfel** vierteln, entkernen und jedes Viertel in drei Spalten schneiden.

**Öl\*** aus der großen Pfanne bis auf 1 EL entfernen (**Achtung: heiß!**) und bei mittlerer Hitze erwärmen.

**Apfelstücke** in die Pfanne geben und 2 – 3 Min. anbraten. Dabei gelegentlich wenden.



## Anrichten

**Salat** auf Teller verteilen und gebackene **Camemberts** dazu anrichten. **Salat** mit **Kräuter-Croûtons** garnieren, **Preiselbeermarmelade** neben die **Camemberts** geben 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>

