

# Festliche Käseplatte mit Feigen-Relish & Apfel-Brandy-Chutney

15 – 25 Minuten • 1217 kcal • Tag 5 kochen

303



Steinofenbaguette



Walnüsse



Feigenrelish



Apfel-Brandy-Chutney



Schafsmilch-Käse



Landana Grünes Pesto



Prima Donna Maturato



Birne

# Los geht's

Wasche das Obst ab.

## Kochutensilien

1 Backblech mit Backpapier und 1 kleine Schüssel

## 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
Landana Grünes Pesto <b>7</b>	150 g
Prima Donna Maturo <b>7</b>	150 g
Birne <b>NL</b>   <b>BE</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. 460 g)
Brennwert	1107 kJ/264 kcal	5090 kJ/1217 kcal
Fett	14,4 g	66 g
– davon ges. Fettsäuren	8,9 g	40,9 g
Kohlenhydrate	21,1 g	96,9 g
– davon Zucker	7,5 g	34,5 g
Eiweiß	12,4 g	57 g
Salz	1,08 g	4,98 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** Schwefeldioxide 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



## Vorbereitung

Heize den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vor.



## Baguette backen

**Baguette** auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und 5 – 7 Min. aufbacken.

**Walnüsse** daneben auf das Blech legen und 5 Min. mitrösten.



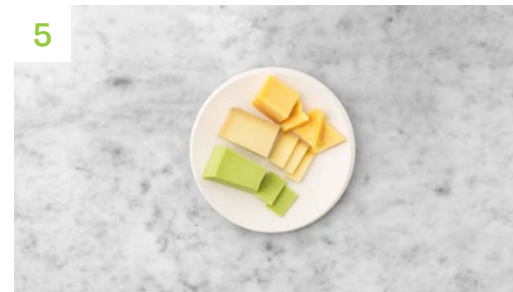
## Birne schneiden

**Birne** vierteln, entkernen und die **Birnenviertel** in dünne Spalten schneiden.



## Schüsselchen füllen

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



## Käse aufschneiden

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



## Servieren & genießen

**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>

