

BUNTE PICKNICK-PLATTE FÜR DRAUSSEN

mit Camembert, Kräuterbaguette und Nektarinendessert

IDEE DES MONATS

Mit schönem Gruß von unseren Köchen.
Diese saisonale Kreation
ist wirklich etwas
ganz Besonderes.



Camembert



Gewürzmischung
"Zauberstaub"



Steinofenbaguette



Zitrone



Haferflocken



Nektarine



Blütenhonig



Kokosflocken



Joghurt



Holzspieße



Tomate



Knoblauchzehe



Weißweinessig



Frühlingszwiebeln



Basilikum/
krause Petersilie

30 Minuten

Stufe 3

Die Sonne lacht, die Temperaturen sind mild und jetzt heißt es: raus in die Natur! Mit dem Rezept unserer **Idee des Monats** bieten wir Dir die perfekte Gelegenheit für ein zwangloses Picknick im Grünen mit all Deinen Freunden. Was passt also mehr als eine kunterbunte Picknick-Platte auf der sich sowohl herzhaftere als auch süße Versuchungen wiederfinden? Wir wünschen Dir viel Spaß beim Schlemmen, genieß die Sonne!

Wasche **Obst**, **Gemüse** und **Kräuter** ab. Zum Kochen benötigst Du **3 kleine Schüsseln**, **1 kleinen Topf**, eine **Gemüsereibe**, **Backpapier**, ein **Backblech** und **1 tiefen Teller**.



1 FÜR DIE HAFERSTREUSEL

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

In einer kleinen Schüssel **Haferflocken**, **Blütenhonig** und **Kokosflocken** zusammen mit **Wasser*** gut vermengen und verkneten, bis lockere Streusel entstehen.

Streusel auf einem mit Backpapier belegten Backblech für 10 – 12 Min. backen, bis sie knusprig und leicht gebräunt sind.

Anschließend **Haferstreusel** abkühlen lassen, zerbröseln und in eine kleinen Schüssel füllen.



4 FÜR DEN JOGHURT

Schale der **Zitrone** abreiben.

In einer kleinen Schüssel **Joghurt** und nach Geschmack **Zitronenschale** vermengen.



2 BAGUETTE ZUBEREITEN

In einem kleinen Topf **Butter*** schmelzen lassen. **Knoblauch** abziehen und dazupressen. Blätter der **Petersilie** abzupfen, fein hacken und ebenfalls zugeben.

Kräuter-Knoblauch-Butter mit etwas **Salz*** und **Pfeffer*** würzen. **Baguette** in einem Abstand von ca. 2 cm einschneiden.

Kräuter-Knoblauch-Butter in den Einschnitten verteilen.

Baguette die letzten 5 – 7 Min. im Ofen backen.



5 FÜR DIE FRUCHTSPIESSE

Nektarine halbieren, Kerne herauslösen und **Nektarinhälften** in mundgerechte Stücke schneiden.

Nektarinstücke mit etwas **Zitronensaft** beträufeln und auf die **Holzspieße** stecken.



3 IN DER ZWISCHENZEIT

In einem tiefen Teller **Camembert** mit **Öl*** und der **Gewürzmischung** marinieren und mit einer Prise **Salz*** würzen.

Tomaten halbieren, Strunk entfernen und **Tomatenhälften** fein würfeln.

Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden. Blätter von **Basilikum** fein hacken.

In einer kleinen Schüssel **Tomatenwürfel**, **Frühlingszwiebelringe** und gehackten **Basilikum** mit **Weißweinessig** vermengen und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



6 GENIEßEN

Genieße Dein **Kräuterbaguette** mit dem **Camembert** und dem **Tomatensalat**.

Als Dessert **Nektarinspieße** zuerst in den **Joghurt** und dann in die **Haferstreusel** dippen.

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Haferflocken 1) 15)	50 g	75 g	100 g
Blütenhonig	28 g	56 g	56 g
Kokosflocken 15)	6 g	12 g	12 g
Knoblauchzehe ES	1	2	2
Basilikum/krause Petersilie	10 g ☉	15 g ☉	20 g
Steinofenbaguette 1)	1	2	2
Camembert	125 g	250 g	250 g
Gewürzmischung "Zauberstaub" 15)	2 g	4 g	4 g
Tomate NL PL	2	3	4
Frühlingszwiebeln DE	1	2	2
Weißweinessig 1) 12)	12 ml	24 ml	24 ml
Zitrone ES AR	1	2	2
Joghurt (10 % Fett) 7)	100 g	150 g	200 g
Nektarine ES	3	5	6
Holzspieße	12	18	24
Öl* Wasser*	je 1 EL	je 1½ EL	je 2 EL
Butter* 7)	3 EL	4½ EL	6 EL
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack		

* Gut, im Haus zu haben.

☉ Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 600 g)
Brennwert	515 kJ/123 kcal	3169 kJ/752 kcal
Fett	4 g	24 g
- davon ges. Fettsäuren	2 g	10 g
Kohlenhydrate	19 g	117 g
- davon Zucker	6 g	37 g
Eiweiß	3 g	16 g
Ballaststoffe	2 g	9 g
Salz	1 g	2 g

ALLERGENE

1) Weizen 7) Milch 12) Schwefeldioxid und Sulfite
15) kann Spuren von Allergenen enthalten

URSPRUNGLÄNDER

AR: Argentinien, DE: Deutschland, ES: Spanien, NL: Niederlande, PL: Polen



Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at

GUTEN APPETIT!