



GEBACKENER HIRTENKÄSE

mit selbst gemachtem Apfelchutney

ADD-ON



Baguette



Apfel



rote Chilischote



rote Zwiebel



Ingwer



Aprikosenkonfitüre



Hirtenkäse



Petersilie



Thymian



Balsamicocrème



Sultaninen

30 Minuten

Stufe 1

Veggie

901

Wasche **Obst, Gemüse** und **Kräuter** ab.

Zum Kochen benötigst Du **1 Auflaufform, 1 kleinen Topf, 1 Gemüsereibe** und **1 Backblech** mit **Backpapier**.



1 ZU BEGINN

Heize den **Backofen** auf **220 °C** Ober-/Unterhitze (**200 °C** Umluft) vor.

Hirtenkäse in eine Auflaufform geben.

Blätter vom **Thymian** abzupfen und grob hacken.

Petersilie fein hacken.



2 HIRTENKÄSE BACKEN

Hirtenkäse mit 2 EL **Olivenöl***, gehacktem **Thymian** und 1 Prise **Pfeffer*** marinieren. **Käse** für 20 Min. in den Backofen geben, bis der **Käse** sehr weich ist.



3 APFEL REIBEN

Apfel grob reiben.

Zwiebel abziehen und in feine Streifen schneiden.

Ingwer schälen und fein reiben.

Chili halbieren, Kerne entfernen und **Chilihälften** in feine Streifen schneiden.

In einem kleinen Topf 1 EL **Olivenöl*** erhitzen.

Apfel, Zwiebel, Ingwer, Sultaninen und **Chili** nach Geschmack (**Achtung: scharf!**) darin 3 – 4 Min. andünsten.



4 CHUTNEY VOLLENDEN

1 EL **Zucker*** über das **Chutney** streuen und kurz schmelzen lassen. Mit **Balsamicocreme** und 100 ml **Wasser*** ablöschen und ca. 5 Min. köcheln lassen, bis alles sehr weich ist. Den Topf vom Herd nehmen und **Marmelade** unterrühren.

Chutney mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken, beiseitestellen und abkühlen lassen.



5 BROT AUFBACKEN

Baguette in 2 cm dicke Scheiben schneiden. **Brotscheiben** auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und mit 2 EL **Olivenöl*** beträufeln. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen. Während der letzten 5 Min. der **Hirtenkäse**-Backzeit **Brotscheiben** mit in den Backofen geben und knusprig aufbacken.



6 ANRICHTEN

Hirtenkäse nach der Garzeit mit **Petersilie** bestreuen. **Hirtenkäse** mit **Brotscheiben** und **Chutney** genießen.

2 PERSONEN ZUTATEN

	2P
Hirtenkäse 5)	200 g
Petersilie/Thymian	10 g
Apfel DE NL	1
Ingwer CN BR	20 g
rote Zwiebel DE	1
rote Chilischote NL ES	1
Sultaninen	20 g
Balsamicocreme 1) 11)	24 ml
Aprikosenkonfitüre	50 g
Baguette 1)	1
Olivenöl* für Schritt 2 und 5	je 2 EL
Olivenöl* für Schritt 3	1 EL
Zucker* für Schritt 4	1 EL
Wasser* für Schritt 4	100 ml
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 (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)	100 g	PORTION (ca. 500 g)
Brennwert	719 kJ/172 kcal	3.669 kJ/877 kcal
Fett	6 g	29 g
- davon ges. Fettsäuren	1 g	7 g
Kohlenhydrate	24 g	120 g
- davon Zucker	9 g	46 g
Eiweiß	7 g	35 g
Salz	1 g	4 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

1) Glutenhaltiges Getreide 5) Milch 11) Schwefeldioxid und Sulfite

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

URSPRUNGLÄNDER

DE: Deutschland NL: Niederlande ES: Spanien CN: China BR: Brasilien



Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 568 39 568 | kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at

GUTEN APPETIT!