



Gebackener Camembert

auf geröstetem Bulgur-Wildkräuter-Salat



HELLO CAMEMBERT

Hochgenuss aus Frankreich! Der nussige und leicht scharfe Weißschimmelkäse schmeckt nicht nur hervorragend auf Brot, sondern auch als warmes Abendessen!



Bulgur



Camembert



Gurke



Zitrone



Basilikum



Wildkräutersalat



Wildpreiselbeer-Marmelade



15 min.



30 min.



Stufe 1



Thermomix kocht



Veggie

Hast Du schon einmal gebackenen Camembert probiert? Wenn der würzige Käse aus der Form läuft und sich mit fruchtigen Preiselbeeren vereint, läuft uns das Wasser im Mund zusammen! In der Kombination mit frischem Wildkräutersalat und geröstetem Bulgur entsteht ein herrlicher Frühlingsgenuss. Lass Dir unseren leckeren Mix schmecken.

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab. Neben dem **Thermomix®** benötigst Du **1 große Schüssel**, **1 kleine Schüssel** und eine **Saftpresse**. Entdecke den **gebackenen Camembert auf geröstetem Bulgur-Wildkräuter-Salat**.



1 BULGUR GAREN

20 g **Öl** und **Bulgur** in den Mixtopf geben und **2 Min./120 °C/Stufe 1** rösten. 300 g **Wasser** und etwas **Salz** zugeben, mit dem Spatel einmal über den Mixtopfboden rühren, um den **Bulgur** zu lösen, und **9 Min./100 °C/☞/Stufe 1** garen. Anschließend **Bulgur** in eine große Schüssel umfüllen und ca. 5 Min. quellen lassen. Mixtopf spülen.



2 DRESSING ZUBEREITEN

Gurke längs halbieren, **Kerne** mit einem großen Löffel herauskratzen. **Gurkenkerne** in den Mixtopf geben. **Zitrone** auspressen und 10 g **Zitronensaft**, 15 g **Öl**, etwas **Salz** und **Pfeffer** zugeben, **10 Sek./Stufe 8** pürieren und in eine kleine Schüssel füllen.



3 CAMEMBERT DÄMPFEN

400 g **Wasser** in den Mixtopf geben. **Camemberts** auf den Varoma-Einlegeboden legen, Einlegeboden in den Varoma-Behälter einsetzen, Varoma verschließen, aufsetzen und **10 Min./Varoma/Stufe 1** dämpfen.



4 IN DER ZWISCHENZEIT

Gurkenhälften in ca. 1 cm breite Halbmonde schneiden. **Basilikumblätter** abzupfen und grob hacken.



5 SALAT FERTIGSTELLEN

Bulgur nach der Quellzeit mit einer Gabel etwas auflockern. **Wildkräutersalat**, **Gurkenhalbmonde**, gehacktes **Basilikum** und **Dressing** zugeben und alles gut vermischen.



6 ANRICHTEN

Bulgur-Wildkräuter-Salat auf Teller verteilen, je einen warmen **Camembert** darauflegen, **Wildpreiselbeer-Marmelade** dazu reichen und genießen.

2 PERSONEN ZUTATEN

Bulgur 1)	150 g
Gurke DE	1
Zitrone ES	½ ☞
Camembert 7)	250 g
Basilikum	10 g
Wildkräutersalat	75 g
Wildpreiselbeer-Marmelade	25 g

Ö*, Salz*, Pfeffer*

* Gut im Haus zu haben.
☞ Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.
! Unser Gemüse kann in Größe und Gewicht variieren. Bitte stelle sicher, dass Du die Mengen an die Sicherheitsregelungen des Thermomix anpasst.

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 400 g)
Brennwert	709 kJ/169 kcal	169 kJ/709 kcal
Fett	9 g	41 g
- davon ges. Fettsäuren	4 g	20 g
Kohlenhydrate	14 g	63 g
- davon Zucker	3 g	14 g
Eiweiß	8 g	36 g
Ballaststoffe	1 g	3 g
Salz	1 g	3 g

ALLERGENEN

1) Weizen 7) Milch

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

URSPRUNGLÄNDER

DE: Deutschland, ES: Spanien

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).

#HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 125 300 64 06 | kundenservice@hellofresh.at

Guten Appetit!