



# OFENGEBACKENER CAMEMBERT IM RINGBROT

mit Piment d'Espelette

## ADD-ON



Piment d'Espelette



Baguettering



Knoblauchzehe



Petersilie



Oregano



Kaminkäse

25 Minuten

Stufe 1

Veggie

Unser ofengebackener Camembert wird Dich begeistern: supercremig, mit zart schmelzender Käseschicht und getoppt mit pikantem Piment d'Espelette. Dazu passt hervorragend das mit Kräuteröl verfeinerte Ringbrot – das perfekte Soul Food, um abends auf der Couch zu entspannen, oder einfach so als leckerer Snack zwischendurch.

Wasche die **Kräuter** ab.  
Zum Kochen benötigst Du **1 Backblech** mit **Backpapier**, **1 Knoblauchpresse** und **1 kleine Schüssel**.



## 1 KÄSE BACKEN

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

Folie vom **Käse** entfernen und den **Käse** in der Holzschachtel 12 Min. auf einem mit Backpapier belegten Backblech auf mittlerer Schiene backen.



## 2 RINGBROT VORBEREITEN

**Baguettering** im Abstand von 2 cm rundherum einschneiden. Vorsicht: Das **Brot** nicht ganz durchschneiden, sonst fällt es auseinander.



## 3 FÜR DAS KRÄUTERÖL

Blätter der **Kräuter** abzupfen, fein hacken und in eine kleine Schüssel geben. **Knoblauch** abziehen und zu den **Kräutern** pressen. Alles zusammen mit 3 EL **Öl\*** und 1 Prise **Salz\*** und **Pfeffer\*** vermengen.



## 4 RINGBROT MARINIEREN

Vorbereitetes **Kräuteröl** in den Einschnitten des **Ringbrot**es verteilen.



## 5 BROT UND KÄSE FERTIG BACKEN

Den **Käse** aus dem Ofen nehmen, die Oberfläche kreuzförmig einschneiden, die Ecken zum Rand hin aufklappen. Den **Käse** nach Belieben mit **Piment d'Espelette** bestreuen und in die Mitte des vorbereiteten **Ringbrot**es geben. Zusammen weitere 7 – 10 Min. fertig backen.



## 6 ANRICHTEN

Fertiges **Ringbrot** mit dem **Käse** in der Mitte auf eine Platte oder einen großen Teller umsetzen und genießen.

# 2-4 PERSONEN ZUTATEN

	2 P
Kaminkäse <sup>5)</sup>	1
Baguettering <sup>1) 5) 8) 10)</sup>	1
Petersilie/Oregano	10 g
Knoblauchzehe <sup>ES</sup>	1
Piment d'Espelette	2 g
Öl* für Schritt 3	3 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.

DURCHSCHNITTLLICHE NÄHRWERTE PRO (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)	100 g	PORTION (ca. 350 g)
Brennwert	1.265 kJ/302 kcal	4.287 kJ/1.025 kcal
Fett	14 g	47 g
– davon ges. Fettsäuren	6 g	22 g
Kohlenhydrate	33 g	113 g
– davon Zucker	3 g	10 g
Eiweiß	10 g	33 g
Salz	1 g	5 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 8) Sesamsamen 10) Sojabohnen

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

## URSPRUNGLÄNDER

ES: Spanien

## GUTEN APPETIT!

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

#HelloFreshDE

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



# CREMIGE TOMATENSUPPE MIT MASCARPONE, dazu frischer Basilikum und Hartkäseflakes

## ADD-ON



Zwiebel



Basilikum



stückige Tomaten



Gemüsebrühe



rote Spitzpaprika



Tomate (Roma)



Mascarpone



geraspelter Hartkäse

25 Minuten

Stufe 1

Veggie

Wenn Du Suppen auch so sehr liebst wie wir, dann kannst Du Dich auf diese Tomatensuppe mit Mascarpone getoppt mit Basilikum und Hartkäseflakes freuen. Genieß diese cremige Suppe als Vorspeise oder zum Lunch.

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab.  
Zum Kochen benötigst Du **1 großen Topf** und **1 Pürierstab**.



## 1 GEMÜSE SCHNEIDEN

Erhitze reichlich Wasser im **Wasserkocher**.  
**Zwiebel** abziehen und fein hacken.  
**Paprika** halbieren, Kerngehäuse entfernen und **Paprikahälften** in Streifen schneiden.



## 2 GEMÜSE ANBRATEN

In einem großen Topf **1 EL Öl\*** erhitzen.  
**Paprika** und **Zwiebel** zufügen und ca. 3 Min. anbraten.



## 3 SUPPE KOCHEN

**Gemüse** mit **stückigen Tomaten**, **400 ml Wasser\*** und **Gemüsebrühpulver** ablöschen und ca. 10 – 15 Min. zugedeckt köcheln lassen.



## 4 WÄHRENDEDESSEN

**Basilikumblätter** abzupfen und in feine Streifen schneiden.  
**Tomate** halbieren, Strunk und Kerne entfernen und **Tomatenhälften** in ca. 1 cm große Würfel schneiden.



## 5 SUPPE PÜRIEREN

**Mascarpone** zur **Suppe** geben und im Topf mit einem Pürierstab cremig pürieren, mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



## 6 ANRICHTEN

**Tomaten-Paprika-Suppe** in Schüsseln verteilen, mit **Hartkäseflakes**, **Basilikum** und **Tomatenwürfeln** bestreuen und genießen!

# 2 PERSONEN ZUTATEN

	2 P
Zwiebel <b>DE</b>	1
rote Spitzpaprika <b>BE   NL</b>	1
stückige Tomaten	1
Gemüsebrühe	8 g
Basilikum	10 g
Tomate (Roma) <b>BE   NL   ES</b>	1
Mascarpone <b>5)</b>	250 g
geraspelter Hartkäse <b>5)</b>	20 g
Öl* für Schritt 2	1 EL
Wasser* für Schritt 3	400 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.

DURCHSCHNITTLLICHE NÄHRWERTE PRO (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)	100 g	PORTION (ca. 700 g)
Brennwert	408 kJ/98 kcal	2.856 kJ/683 kcal
Fett	9 g	60 g
– davon ges. Fettsäuren	6 g	39 g
Kohlenhydrate	3 g	22 g
– davon Zucker	3 g	18 g
Eiweiß	2 g	12 g
Salz	1 g	2 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

5) Milch

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

### URSPRUNGLÄNDER

**DE:** Deutschland **BE:** Belgien **NL:** Niederlande **ES:** Spanien

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



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!



# EINFACHER CAESAR SALAD MIT HÄHNCHEN UND BACON

## ADD-ON



Salatherz (Romana)



Tomate



geraspelter Hartkäse



mittelscharfer Senf



Mayonnaise



Joghurt



Bacon (Würfel)



Petersilie



Schnittlauch



Focaccia



Hähnchenbrustfilets

30 Minuten

Stufe 1

Tag 1-3 kochen

Frisch, lecker und sehr **proteinreich** – dieser klassische Caesar Salad mit zartem Hähnchen, deftigem Bacon und knusprigen Croûtons ist nicht nur supereinfach zubereitet, sondern sorgt auch für gesunde Glücksmomente!

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab und tupfe das **Fleisch** mit **Küchenpapier** trocken.  
Zum Kochen benötigst Du **1 Backblech** mit **Backpapier**, **3 große Schüsseln**, **1 große Pfanne**, **1 hohes Rührgefäß**, **1 Pürierstab** und **1 große Schüssel**.



## 1 HÄHNCHEN MARINIEREN

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

In einer großen Schüssel 1 EL **Joghurt** mit **Senf**, **Salz\*** und **Pfeffer\*** verrühren. **Hähnchenbrust** in Streifen schneiden und in der **Marinade** mehrmals wenden, sodass die **Filets** gut bedeckt sind.



## 4 FLEISCH ANBRATEN

Eine große Pfanne ohne Fettzugabe bei mittlerer Hitze erwärmen und **Baconwürfel** darin 5 – 6 Min. knusprig anbraten. Anschließend **Bacon** aus der Pfanne nehmen. Die gleiche Pfanne ohne weitere Fettzugabe stark erhitzen und marinierte **Hähnchenbruststreifen** darin 5 – 7 Min. unter Wenden anbraten.



## 2 CROÛTONS BACKEN

**Focaccia** in ca. 1 cm große Würfel schneiden. **Brotwürfel** in eine große Schüssel geben und mit 2 EL **Olivenöl\***, **Salz\*** und **Pfeffer\*** mischen. **Würfel** auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und 5 – 8 Min. im Backofen backen, bis die **Würfel** goldbraun sind. Anschließend kurz abkühlen lassen und **Croûtons** zurück in die große Schüssel füllen.



## 5 DRESSING VERRÜHREN

Währenddessen restlichen **Joghurt**, **Mayonnaise**, **Hälfte** des **Hartkäses** und **Schnittlauch** in ein hohes Rührgefäß geben und mit einem Pürierstab zu einem feinen **Dressing** mixen. Mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** würzen.



## 3 GEMÜSE SCHNEIDEN

**Salatherzen** längs halbieren und in ca. 1 cm breite Streifen schneiden.

**Tomate** halbieren, Strunk entfernen und **Tomatenhälften** in 1 cm große Würfel schneiden.

**Tomatenwürfel** und **Salatstreifen** in eine große Schüssel geben.

**Petersilie** fein hacken.

**Schnittlauch** in dünne Röllchen schneiden.



## 6 ANRICHTEN

**Dressing** und die **Hälfte** der **Croûtons** zu **Salatstreifen** und **Tomatenwürfeln** geben und gut vermischen. **Salat** auf Teller verteilen, **Hähnchenstreifen** und **Bacon** darauf anrichten. Mit **Petersilie**, restlichen **Croûtons** und restlichen **Hartkäseflakes** toppen und genießen.

# GUTEN APPETIT!

# 2 PERSONEN ZUTATEN

	2 P
Joghurt 5)	150 ml
mittelscharfer Senf 4)	10 ml
Hähnchenbrustfilets	140 g
Focaccia 1)	1
Salatherz (Romana) DE	2
Tomate PL   NL	1
Petersilie/Schnittlauch	10 g
Bacon (Würfel)	50 g
Mayonnaise 2) 4)	20 ml
geraspelter Hartkäse 5)	40 g
Olivenöl* für Schritt 2	2 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 (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)	100 g	PORTION (ca. 450 g)
Brennwert	529 kJ/127 kcal	2.387 kJ/570 kcal
Fett	8 g	37 g
– davon ges. Fettsäuren	2 g	10 g
Kohlenhydrate	6 g	28 g
– davon Zucker	2 g	8 g
Eiweiß	7 g	31 g
Salz	1 g	3 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 2) Eier 4) Senf 5) Milch

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

## URSPRUNGLÄNDER

DE: Deutschland PL: Polen NL: Niederlande

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



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