



# GEBACKENER OFENKÄSE IM RINGBROT

mit Apfel, Honig und Pekannüssen

## ADD-ON



Baguettering



Knoblauchzehe



Rosmarinzweig



Kaminkäse



Apfel



Pekanuskerne



Honig

25 Minuten

Stufe 1

Veggie

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



## 1 ZU BEGINN

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

**Apfel** vierteln, Kerngehäuse entfernen und **Apfelviertel** in feine, längliche Scheiben schneiden.

**Pekannüsse** mit den Händen grob zerbrechen.

**Apfelscheiben** auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen (etwas Platz für den **Käse** lassen) und mit der **Hälfte** des **Honigs** beträufeln.



## 4 RINGBROT MARINIEREN

**Ringbrot** im Abstand von 2 cm runderum einschneiden. Vorsicht! Das **Brot** nicht ganz durchschneiden, sonst fällt es auseinander. Vorbereitetes **Kräuteröl** in die Einschnitte des **Ringbrot**es verteilen.



## 2 KÄSE BACKEN

Folie vom **Käse** entfernen und den **Käse** in der Holzschachtel mit auf das Backblech geben. **Käse, Nüsse** und **Apfel** zusammen 12 Min. auf der mittlere Schiene im Ofen backen.



## 5 BROT BACKEN

Den **Käse** aus dem Ofen nehmen, die Oberfläche kreuzförmig einschneiden, die Ecken zum Rand hin aufklappen. Den **Käse** in die Mitte des vorbereiteten **Ringbrot**es geben und **Käse** mit den gebackenen **Apfelscheiben** und **Pekannüssen** belegen. Restlichen **Honig** über die **Apfelscheiben** geben und alles zusammen weitere 7 – 10 Min. fertig backen.



## 3 FÜR DAS KRÄUTERÖL

**Rosmarinnadeln** vom Stiel abziehen, 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.



## 6 ANRICHTEN

Fertiges **Ringbrot** auf eine Platte oder einen großen Teller umsetzen und genießen.

**Guten Appetit!**

# 2 PERSONEN ZUTATEN

	2P
Apfel DE	1
Pekannusskerne	10 g
Honig	20 g
Kaminkäse 5)	180 g
Rosmarinzwig	1
Knoblauchzehe ES	1
Baguettering 1) 5) 8) 10)	1
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. 450 g)
Brennwert	1.051 kJ/251 kcal	4.655 kJ/1.113 kcal
Fett	10,74 g	47,59 g
– davon ges. Fettsäuren	4,98 g	22,04 g
Kohlenhydrate	30,23 g	133,92 g
– davon Zucker	6,79 g	30,08 g
Eiweiß	7,49 g	33,20 g
Salz	1,097 g	4,861 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

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