

Panierter Camembert mit gebratenem Apfel

Salat, Kräuter-Croûtons und Preiselbeermarmelade

Vegetarisch **schnell** Thermomix hilft • 1074 kcal • Tag 3 kochen



Camembert



Kräuter-Croûtons



Salatherz (Romana)



Karotte



Apfel



Buttermilch-Zitronen-Dressing



Wildpreiselbeerenmarmelade



Semmelbrösel



mittelscharfer Senf



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Los geht's

Wasche Obst und Gemüse ab.

*Basiszutaten aus Deiner Küche

Salz*, Öl*, Wasser*, Mehl*, Pfeffer*

Kochutensilien

Thermomix®, 2 tiefer Teller, 1 große Schüssel und 1 große Pfanne

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Camembert 7)	250 g	375 g	500 g
Kräuter-Crouçons 7) 15) 16)	40 g	60 g	80 g
Salatherz (Romana)	120 g	240 g	240 g
Karotte DE NL ES IL	1	1	2
Apfel DE NL IT	1	1	2
Buttermilch-Zitronen-Dressing 7) 8) 9)	50 ml	75 ml**	100 ml
Wildpreiselbeerenmarmelade	50 g	75 g	100 g
Semmelbrösel 15)	50 g	75 g**	100 g
mittelscharfer Senf 9)	5 ml**	7,5 ml**	10 ml

**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	894 kJ/214 kcal	4492 kJ/1074 kcal
Fett	13,3 g	67 g
– davon ges. Fettsäuren	4,4 g	22,2 g
Kohlenhydrate	16,6 g	83,4 g
– davon Zucker	6,3 g	31,6 g
Eiweiß	6,8 g	34,4 g
Salz	0,58 g	2,94 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: 7) Milch (einschließlich Laktose) 8) Eier 9) Senf 15) Weizen 16) Gerste

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

Ursprungsländer: DE: Deutschland NL: Niederlande ES: Spanien IL: Israel IT: Italien



Für den Salat

Karotte in ca. 3 cm Stücke schneiden.

Karotten, Buttermilch-Zitronen-Dressing und die Hälfte [drei Viertel | den ganzen] **Senf** in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 4,5** zerkleinern und in eine große Schüssel umfüllen.

Salatherz halbieren, in dünne Streifen schneiden und vorsichtig unter die **Karotten** heben. **Salat** mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Mixtopf spülen.



Für den Camembert

80 g [120 g | 160 g] kaltes **Wasser*** und 50 g [75 g | 100 g] **Mehl*** in den Mixtopf geben und **15 Sek./Stufe 4** vermischen.

Teig in einen tiefen Teller umfüllen.



Camembert panieren

Semmelbrösel und 1 Prise **Salz*** in einen zweiten tiefen Teller geben und kurz vermengen.

Camemberts durch den **Mehlteig** ziehen und **Teigmasse** einigermaßen gleichmäßig verteilen, dann in die **Semmelbrösel** drücken und rundum panieren.



Camembert braten

In einer großen Pfanne 6 EL [6 EL | 8 EL] **Öl*** bei mittlerer bis hoher Hitze erwärmen und die panierten **Camemberts** für 2 Min. pro Seite goldbraun braten. **Camemberts** aus der Pfanne nehmen und ein wenig abkühlen lassen.



Apfel braten

Apfel vierteln, entkernen und jedes Viertel in drei Spalten schneiden.

Öl* aus der großen Pfanne bis auf 1 EL entfernen (**Achtung: heiß!**) und bei mittlerer Hitze erwärmen.

Apfelstücke in die Pfanne geben und 2 – 3 Min. anbraten. Dabei gelegentlich wenden.



Anrichten

Salat auf Teller verteilen und gebackene **Camemberts** dazu anrichten. **Salat** mit **Kräuter-Crouçons** garnieren, **Preiselbeermarmelade** neben die **Camemberts** geben und genießen.

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!

<http://www.hellofresh.de/freunde>

