

Feine Crostini mit nussigem Rosenkohl & Bacon

schnell 25 – 35 Minuten • 864 kcal • Tag 5 kochen

48



Steinofenbaguette



Bacon (Scheiben)



Rosenkohl



Petersilie glatt



Thymian



Knoblauchzehe



Crème fraîche, Bio



Apfel-Brandy-Chutney



Mandeln blanchiert,
gehobelt

Los geht's

Wasche das Gemüse und die Kräuter ab.

*Basiszutaten aus Deiner Küche

Olivenöl*, Salz*, Zucker*, Weißweinessig*, Pfeffer*

Kochutensilien

1 Backblech mit Backpapier, 1 kleine Schüssel und 2 große Pfanne mit Deckel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Steinofenbaguette 15 16	250 g	250 g	500 g
Bacon (Scheiben)	100 g	100 g	200 g
Rosenkohl	300 g	450 g	600 g
Petersilie glatt/Thymian	10 g	10 g	20 g
Knoblauchzehe ES	1	2	2
Crème fraîche, Bio 7	100 g	100 g	200 g
Apfel-Brandy-Chutney 14	50 g	50 g	100 g
Mandeln blanchiert, gehobelt 22	20 g	20 g	40 g

**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. 440 g)
Brennwert	830 kJ/198 kcal	3616 kJ/864 kcal
Fett	10,3 g	45 g
– davon ges. Fettsäuren	4 g	17,3 g
Kohlenhydrate	19,5 g	84,8 g
– davon Zucker	5,2 g	22,7 g
Eiweiß	6,4 g	27,7 g
Salz	0,99 g	4,29 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: **2** Schalenfrüchte **7** Milch (einschließlich Laktose) **14** Schwefeldioxide und Sulfite **15** Weizen **16** Gerste **22** Mandeln

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

Ursprungsländer: **ES:** Spanien



Zutaten vorbereiten

Backofen auf 220°C [200°C Umluft] vorheizen.

Die äußeren Blätter der **Rosenkohlröschen** entfernen und den **Rosenkohl** vierteln.

Knoblauch in feine Scheiben schneiden.

Mandeln grob hacken.

Baconscheiben halbieren.

Kräuter getrennt voneinander fein hacken.



Bacon braten

Eine große Pfanne bei mittlerer Hitze ohne Fettzugabe erwärmen. Dann **Bacon** darin 3 – 5 Min. pro Seite anbraten, bis er knusprig ist.

Knusprigen Bacon auf Küchenpapier abtropfen lassen. Das **Bacon-Fett** in der Pfanne lassen.



Crostini backen

Währenddessen **Baguette** schräg in 10 Scheiben der gleichen Dicke schneiden (die runden Enden dabei nicht verwenden).

1 EL **Olivenöl*** über die **Baguettescheiben** träufeln.

Baguettescheiben auf ein mit Backpapier belegtes Backblech nebeneinander auslegen und 5 – 7 Min. goldgelb und knusprig backen.



Rosenkohl braten

Die Pfanne mit dem **Bacon-Fett** auf mittelhoher Stufe erhitzen.

Rosenkohl mit **Thymian**, **Knoblauch**, 0,5 TL [0,75 TL | 1 TL] **Salz***, 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Zucker***, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Weißweinessig*** und 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Wasser*** darin 3 – 4 Min. anbraten.

Mandeln mit in die Pfanne geben und weitere 2 – 3 Min. zugedeckt braten.



Crème fraîche verfeinern

In einer kleinen Schüssel **Crème fraîche** mit **Apfel-Brandy-Chutney** verrühren und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Petersilie unter den **Rosenkohl** mischen.



Crostini anrichten

Jede **Baguettescheibe** mit 0,5 TL der **Crème** bestreichen.

Nun **Rosenkohl** auf die **Crostini** verteilen.

Restliche **Crème** auf die **Crostini** tupfen.

Je einen **Bacon-Chip** in die **Crème** auf jedem **Crostini** wie ein Segel reinstecken.

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>

