



Leichter kochen,  
besser essen!



4  
KW24  
2016

HelloFresh.de | kundenservice@hellofresh.de

## EM-Fieber Frankreich: Gebackener Camembert

unter Cranberry-Walnuss-Crumble, dazu gebratene Champignons und Salat



Auch wir bei HelloFresh sind im EM-Fieber. In dieser Woche tritt Frankreich gegen Russland an. Frankreich bietet dabei in seinem Kader diesen leckeren, gebackenen Camembert getoppt von einer knusprigen Kruste aus Cranberrys und Walnüssen auf: Bon Appétit!

35 min.

Stufe 1



Camemberts



Cranberrys



Walnüsse



Champignons



Salat-Mix



brauner Zucker



Thymian

Zutaten in Deiner Box .....	2 Personen .....	4 Personen .....
Walnüsse 8) 15)	50 g	100 g
Thymian	3 Stängel	5 Stängel
brauner Zucker 15)	10 g	20 g
Cranberrys 15)	30 g	60 g
Camemberts 7)	2	4
Champignons	300 g	600 g
Salat-Mix	100 g	200 g

⊕ Restliche Menge wird ggf. noch für ein anderes Rezept benötigt.

### Allergene

7) Lactose 8) Schalenfrüchte 12) Schwefeldioxid und Sulfite 15) kann Spuren von Allergenen enthalten

**Gut im Haus zu haben** (bei 4 Personen Mengen verdoppeln) .....

Butter 7), Olivenöl, (Balsamico-)Essig 12), Salz, Pfeffer

**Was zum Kochen gebraucht wird** .....

Backofen, große Pfanne, Backpapier, Backblech, Küchenpapier, große Schüssel

### Nährwerte pro Person

Kalorien: 550 kcal

Kohlenhydrate: 26 g

Fett: 40 g, Eiweiß: 26 g

Ballaststoffe: 5 g



**Vorbereitung:** Alle Zutaten und Utensilien bereitstellen. **Gemüse** und **Kräuter** waschen und putzen. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vorheizen.

**1** **Walnüsse** grob hacken. **Thymian** trocken schütteln und Blätter abzupfen.

**2** In einer großen Pfanne 1 EL **Butter** und den **braunen Zucker** bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. **Walnüsse**, **Thymianblätter** und **Cranberrys** zugeben, diesen **Crumble** 3 – 4 Min. karamellisieren lassen.

**3** **Camemberts** auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen, kreuzförmig einschneiden und vorsichtig in der Mitte ein wenig auseinanderziehen. **Crumble** gleichmäßig darauf verteilen und auf der mittleren Schiene im Backofen ca. 12 Min. backen.

**Tipp:** **Crumble**, der evtl. aufs Backblech fällt, wird während des Backens besonders knusprig.

**4** Währenddessen: **Champignons** je nach Größe vierteln oder achteln. Die große Pfanne mit Küchenpapier auswischen und 1 EL **Olivenöl** darin erhitzen. **Champignons** zufügen und 4 – 5 Min. braun anbraten. Dann kurz vom Herd nehmen und warmhalten.

**5** In einer großen Schüssel 1 EL **Olivenöl**, ½ EL **(Balsamico-)Essig**, etwas **Salz** und **Pfeffer** zu einem **Dressing** verrühren, **Salat-Mix** unterheben.

**6** **Salat** auf tiefen Tellern verteilen, **Champignons** dazu anrichten, **Camemberts** mit **Crumble** darauflegen, mit ein wenig **(Balsamico-)Essig** beträufeln und genießen.

