



FESTLICHE KÄSEPLATTE MIT STEINOFENBAGUETTE, Feigenrelish, Apfel-Brandy-Chutney und Walnüssen



ADD-ON



Steinofenbaguette



Walnüsse



Apfel-Brandy-Chutney



Feigenrelish



Bio-Schafsmilch-Käse



Bio-Bacchus



Bio-„Gute Laune“-Käse



Bio-Bierkäse



Birne



15 Minuten

Stufe 1

Veggie



LOS GEHT'S

Wasche die **Birne** ab.

Zum Kochen benötigst Du **1 Backblech** mit **Backpapier**, **1 Servierplatte** und **3 kleine Schüsseln**.



1 VORBEREITUNG

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



2 BAGUETTE BACKEN

Baguette auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und 5 – 7 Min. aufbacken.



3 BIRNEN

Die **Birne** vierteln, vom Kerngehäuse befreien und **Birnenviertel** in Spalten schneiden.



4 SCHÜSSELCHEN FÜLLEN

Walnüsse, **Feigenrelish** und **Apfel-Brandy-Chutney** in kleine Schüsselchen füllen.



5 KÄSE AUFSCHNEIDEN

Käse nach Belieben aufschneiden und auf einer Servierplatte anrichten.



6 SERVIEREN

Baguette schräg in Scheiben schneiden und zusammen mit **Walnüssen**, **Dips** und **Käse** servieren.



2 PERSONEN ZUTATEN

	2P
Steinofenbaguette 1)	1
Walnüsse 7)	20 g
Apfel-Brandy-Chutney	40 g
Feigenrelish	40 g
Bio-Schafsmilch-Käse	100 g
Bio-Bacchus 5)	150 g
Bio-„Gute Laune“-Käse 5)	100 g
Bio-Bierkäse 5)	100 g
Birne NL BE	1
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. 500 g)
Brennwert	974 kJ/233 kcal	4.868 kJ/1.164 kcal
Fett	12,71 g	63,54 g
– davon ges. Fettsäuren	4,35 g	21,77 g
Kohlenhydrate	19,25 g	96,26 g
– davon Zucker	5,56 g	27,79 g
Eiweiß	9,73 g	48,65 g
Salz	0,891 g	4,456 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 7) Schalenfrüchte

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

URSPRUNGLÄNDER

NL: Niederlande BE: Belgien

Guten Appetit!



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

[f](#) [i](#) [v](#) [p](#) #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

2019 | KW 52 | 903

