

# Gebackener Ofenkäse im Kräuter-Ringbrot

veggie | für 2 Personen | 25 Minuten

Vegetarisch • 25 Minuten • 2814 kj/673 kcal • Tag 3 kochen

303



milde Chiliflocken



Ringbrot



Knoblauchzehe



Petersilie



Camembert



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

Gut, im Haus zu haben

Salz\*, Pfeffer\*, Öl\*

# Los geht's

Wasche die Kräuter ab.

## Was Du benötigst

1 Backblech, 1 Knoblauchpresse und 1 kleine Schüssel

## Zutaten 2 | 4 Personen

	2P	
milde Chiliflocken	1 x	2 g
Ringbrot <b>15</b>	1 x	300 g
Knoblauchzehe	1 x	4 g
Petersilie	1 x	10 g
Camembert <b>7</b>	1 x	125 g
Öl*	Angaben im Text	
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. 1.000 g)
Brennwert	1190 kJ/285 kcal	2814 kJ/673 kcal
Fett	13.01 g	30.76 g
– davon ges. Fettsäuren	4.61 g	10.90 g
Kohlenhydrate	30.79 g	72.83 g
– davon Zucker	2.38 g	5.63 g
Eiweiss	10.45 g	24.72 g
Salz	1.422 g	3.363 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) **15** Weizen.

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

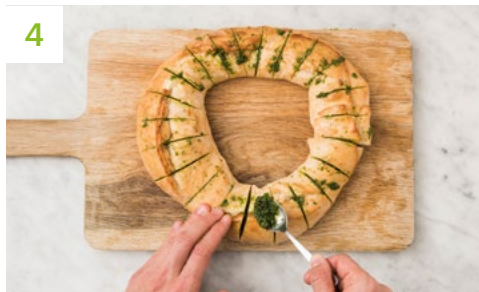


## Käse backen

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

Blätter der **Kräuter** abzupfen, fein hacken und in eine kleine Schüssel geben.

Folie vom **Käse** entfernen und den **Käse** auf einem mit Backpapier belegtes Backblechgeben und 5 Min. auf mittlerer Schiene backen.



## Ringbrot marinieren

Vorbereitetes **Kräuteröl** in den Einschnitten des **Ringbrotes** verteilen.



## Ringbrot vorbereiten

**Ringbrot** im Abstand von 2 cm rundherum einschneiden.

Achtung, das **Brot** nicht ganz durchschneiden, sonst fällt es auseinander!



## Brot backen

**Käse** aus dem Ofen nehmen, Oberfläche kreuzförmig einschneiden und Ecken zum Rand hin aufklappen.

**Käse** nach Belieben mit milden **Chiliflocken** bestreuen und in die Mitte des **Ringbrots** legen. Zusammen weitere 7 – 10 Min. fertig backen.



## Für das Kräuteröl

**Knoblauch** abziehen und zu der Schüssel mit den **Kräutern** pressen.

Alles zusammen mit 3 EL **Öl\***, einer Prise **Salz\*** und **Pfeffer\*** vermengen.



## Anrichten

Fertiges **Ringbrot** auf eine Platte oder einen grossen Teller umsetzen und geniessen.

## En Guete!

Fehlende Zutat?

Lass es uns wissen: Scanne den QR-Code und sag uns, wenn etwas in deiner Box fehlt!







# Baked oven cheese in herby bread ring

veggie | for 2 persons | 25 minutes

Vegetarian 25 minutes • 2.814 kj/673 kcal • Cook on day 3

303



Mild chilli flakes



Bread ring



Garlic clove



Parsley



Camembert



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

Good to have at hand

Salt\*, pepper\*, oil\*

# Let's get started

Wash the herbs.

## What you need

1 baking tray, 1 garlic press and 1 small bowl.

## Ingredients for 2 | 4 persons

	2P	
Mild chilli flakes	1 x	2 g
Bread ring (15)	1 x	300 g
Garlic clove	1 x	4 g
Parsley	1 x	10 g
Camembert (7)	1 x	125 g
Oil*	Amounts specified in text	
Salt*, pepper*	According to taste	

\*Good to have at hand.

\*\*Note the quantity required. The quantity delivered in your box differs from this quantity and some will be left over.

## Average nutritional values per

(calculated based on the specified starting ingredients)

	100 g	Portion (approx. 1000 g)
Calories	1.190 kJ/285 kcal	2.814 kJ/673 kcal
Fat	13.01 g	30.76 g
- incl. saturated fats	4.61 g	10.90 g
Carbohydrate	30.79 g	72.83 g
- incl. sugar	2.38 g	5.63 g
Protein	10.45 g	24.72 g
Salt	1.422 g	3.363 g

Please note that the nutritional information on the printed recipe may vary due to natural fluctuations and changes to products at short notice. Only the nutritional information on the product packaging is definitive.

**Allergens: 7)** Milk (including lactose) **15)** Wheat.

(Please see the additional information on allergens and possible traces of allergens on the packaging of the ingredients).



## Bake cheese

Preheat the oven to 180 °C top/bottom heat (160 °C fan oven).

Pluck off the leaves of the herbs, chop finely and place in a small bowl.

Remove the foil from the cheese and place on a baking tray lined with baking paper and bake for 5 minutes on the middle shelf.



## Prepare the bread ring

Cut the ring loaf 2 cm apart all around.

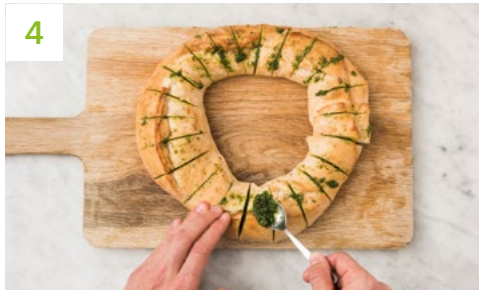
Be careful not to cut the bread all the way through or it will fall apart!



## For the herb oil

Peel the garlic and press it into the bowl with the herbs.

Mix everything together with 3 tbsp oil\*, a pinch of salt\* and pepper\*.



## Marinate the bread ring

Spread the prepared herb oil in the incisions of the ring bread.



## Bake bread

Remove the cheese from the oven, make a cross-shaped incision in the surface and fold up the corners towards the edge.

Sprinkle cheese with mild chilli flakes to taste and place in the middle of the ring loaf. Bake together for a further 7 - 10 min.



## Serve

Transfer the finished ring bread to a platter or large plate and enjoy.

## Bon appetit!

Missing an ingredient?

Let us know: Scan the QR code and tell us if something is missing from your box!





# Fromage cuit au four dans une couronne de pain aux herbes végétarien | pour 2 personnes | 25 minutes

Végétarien • 25 minutes • 2.814 kj/673 kcal • Cuisiner au 3e jour

303



Flocons de piment doux



Pain couronne



Gousses d'ail



Persil



Camembert



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

Ingrediénts à toujours avoir chez soi  
Sel\*, poivre\*, huile\*

# C'est parti

Laver les fines herbes.

## Ce dont vous avez besoin

1 plaque de cuisson, 1 presse-ail et 1 bol

## Ingrédients pour 2 | 4 personnes

	2 portions	
Flocons de piment doux	1 x	2 g
Pain couronne <b>15</b> )	1 x	300 g
Gousse d'ail	1 x	4 g
Persil	1 x	10 g
Camembert <b>7</b> )	1 x	125 g
Huile*	Détails dans le texte	
Sel*, poivre*	selon les goûts	

\*Ingrédients à toujours avoir chez soi.

\*\*Tenir compte de la quantité requise. Une plus grande quantité est parfois livrée dans votre box de sorte qu'il peut y avoir des restes.

## Valeurs nutritionnelles moyennes pour

(calculées sur la base de la quantité indiquée d'ingrédients utilisés)

	100 g	Portion (env. 1.000 g)
Valeur calorique	1.190 kJ/285 kcal	2.814 kJ/673 kcal
Lipides	13.01 g	30.76 g
- dont acides gras saturés	4.61 g	10.90 g
Glucides	30.79 g	72.83 g
- dont sucre	2.38 g	5.63 g
Protéines	10.45 g	24.72 g
Sel	1.422 g	3.363 g

Notez que les valeurs nutritionnelles sur les fiches recettes peuvent fluctuer en raison des variations naturelles et des changements de produits de dernière minute. Seules les informations nutritionnelles indiquées sur l'emballage des produits sont significatives.

**Allergènes : 7**) lait (y compris le lactose **15**) blé.

(Vous trouverez les informations concernant les allergènes et les possibles traces d'allergènes sur l'emballage des ingrédients !)



### Cuire le fromage au four

Préchauffer le four à 180 °C (160 °C pour un four à chaleur tournante).

Effeuilier les herbes, les hacher finement et les mettre dans un petit bol.

Retirer le film plastique du fromage et le déposer sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et faire cuire 5 minutes à mi-hauteur.



### Préparer le pain couronne

Inciser le pain en couronne sur tout le pourtour à une distance de 2 cm.

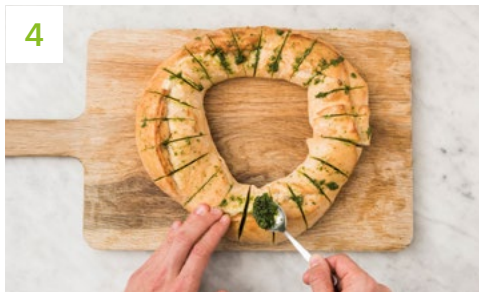
Attention, ne coupez pas le pain entièrement, sinon il se désagrège !



### Pour l'huile aux herbes

Peler l'ail et le presser vers le bol contenant les herbes.

Mélanger le tout avec 3 cuillères à soupe d'huile\*, une pincée de sel\* et du poivre\*.



### Faire mariner le pain couronne

Répartir l'huile aux herbes préparée dans les entailles du pain circulaire.



### Cuire le pain

Retirer le fromage du four, inciser la surface en forme de croix et ouvrir les coins vers le bord.

Saupoudrer le fromage de flocons de piment doux selon les goûts et le placer au milieu du pain en forme d'anneau. Terminer la cuisson ensemble pendant 7 à 10 minutes.



### Dresser

Transférer le pain en couronne terminé sur un plat ou une grande assiette et le déguster.

## Bon appétit !

Il manque un ingrédient ?  
Dites-le nous : scannez le QR code et dites-nous s'il manque quelque chose dans ta boîte !

