

Gebackener Camembert mit Salaten



Nummer : 000586
Kategorie : 22 Salat Vegetarisch
Datum : 27.08.2021
Quelle : Axel Dröge
Schlüsselwörter : Hilcona & Alpenhain
Allergene : Gluten, Milch, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulphite

Für: **10,0 Portionen**

	pro 100g / 100ml	%DV
Energie	828,83kj	10%
	198,09kcal	
Eiweiß	8,23g	18%
Fett	12,00g	24%
-davon gesättigte Fettsäuren	4,27g	21%
Kohlenhydrate	13,52g	6%
-davon Zucker	2,55g	3%
Salz	1,3g	21%

Zutaten

1,500 kg ALPENHAIN Back-Camembert, 30 x 75 g, TK
 0,200 kg HILCONA-BW Hummus rote Beete/Randen 1 kg
 0,015 kg Meerrettich
 1,200 kg HILCONA-BW Linsen-Weizen-Quinoa-Salat, 1 kg
 0,400 kg Salatblätter ganz, bunt & gewaschen
 0,100 kg Cherry Tomaten Rispen
 0,200 kg Gurken Scheiben, ungeschält, 3 mm
 0,300 l Balsamico Dressing

Zubereitung

Vorbereitung:

- Alle Zutaten bereitstellen.
- Hummus mit dem Meerrettich glatt rühren.
- Cherry-Tomaten halbieren.

Zubereitung:

- Camembert bei 160°C Heissluft vorgeheizt für 18 Minuten knusprig backen.
- In der Zwischenzeit die Salate gefällig anrichten.
- Salate mit dem Dressing anmachen.
- Gebackenen Camembert zu den Salaten geben.

Tipp:

- Variieren Sie mit anderen feinen Salaten aus dem Hilcona-Frischkost-Sortiment.

Die Nährwert- und Allergen-Angaben auf diesem Rezept beziehen sich auf die Produkte mit denen wir das Rezept zu diesem Zeitpunkt entwickelt haben. Massgebend für Ihre Deklaration/Gästekunft sind die Lebensmittel und deren Inhaltsstoffe die Sie für die Zubereitung des Rezepts verwendet haben.