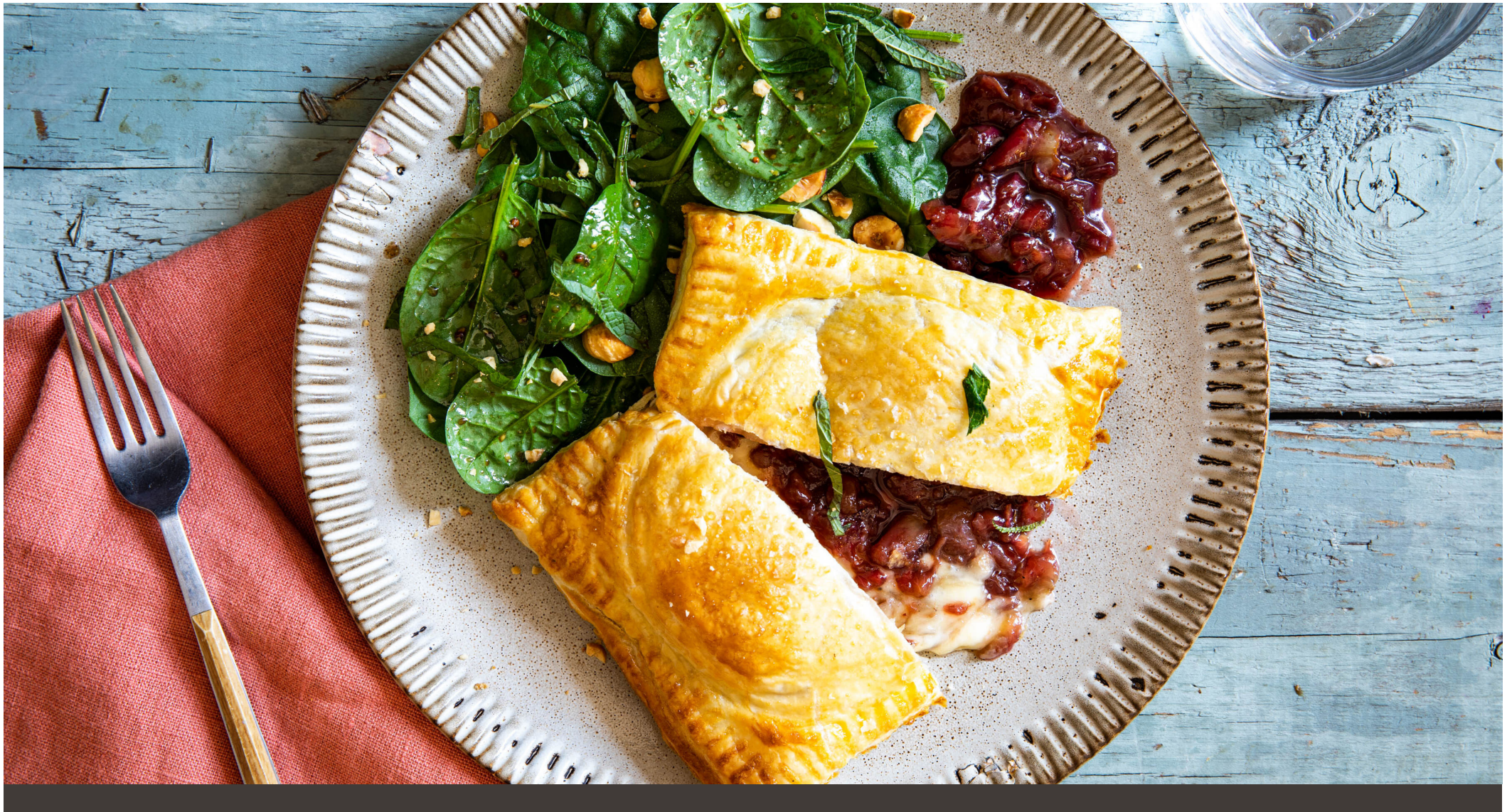




Special: Camembert in Blätterteig

dazu Spinatsalat mit Haselnüssen



ca. 45min



3-4 Personen

Knusprige Schale, weicher Kern – was zunächst klingen mag wie ein Klischee, ist tatsächlich ein echter Gaumenschmaus und perfekt für die feine Festtagsküche: Sanft schmelzender Camembert und ein fruchtig-süßes Traubenkompott geben sich im luftigen Blätterteig auf geschmackvolle Weise die Ehre. Dazu passt der frische Spinatsalat mit aromatischer Minze und gerösteten Haselnüssen wie der Weihnachtsmann in den Schornstein!

- 500g rote Weintrauben
- 2 Camemberts ⁷
- 2 Packungen Blätterteig ¹
- 50g blanchierte Haselnusskerne ¹⁵
- 10g Minze
- 200g Babyspinat

- 1 Ei ³
- 2½EL Honig
- 1TL Senf ¹⁰
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig ¹⁷

- Backofen und Backblech
- mittelgroße Pfanne
- Küchenpinsel

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Senf (10),
Nüsse (15), Sulphite (17). Kann Spuren
von anderen Allergenen enthalten.

Energie 1102kcal, Fett 76.1g,
Kohlenhydrate 72.9g, Eiweiß 26.4g

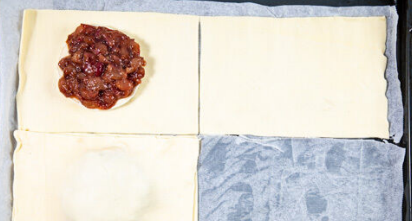


1. Weintrauben anbraten

4. Käse im Teig backen

2. Käse & Teig schneiden

5. Dressing verrühren



3. Teige falten

A top-down view of a glass bowl filled with fresh, dark green spinach leaves. The leaves are slightly wilted and coated with a light dressing, with small red seeds visible on their surfaces. The bowl is set against a neutral, light-colored background.

6. Salat zubereiten

Den **Spinat** und die **Minze** mit dem **Dressing** vermengen. Den **Spinatsalat** auf Teller verteilen und mit den **Haselnüssen** bestreuen. Den **Camembert im Blätterteig** neben dem **Spinatsalat** anrichten und mit dem **Traubensirup** servieren.