



Special: Camembert in Blätterteig

dazu Spinatsalat mit Haselnüssen



ca. 45min



2 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!

Was du von uns bekommst

- 500g rote Weintrauben
- 1 Camembert ⁷
- 1 Packung Blätterteig ¹
- 50g blanchierte Haselnusskerne ¹⁵
- 10g Minze
- 100g Babyspinat

Was du zu Hause benötigst

- 1 Ei ³
- 2½TL Honig
- ½TL Senf ¹⁰
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig ¹⁷

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- kleine Pfanne
- Küchenpinsel

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Kochtipp

Die übrigen Trauben mit Käse servieren oder einfach so snacken.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1135kcal, Fett 79.7g, Kohlenhydrate 71.5g, Eiweiß 28.1g



1. Weintrauben anbraten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **½ der Weintrauben** abzupfen und in einer kleinen Pfanne mit 1TL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 10Min. braten, bis die **Trauben** aufplatzen. Die **Trauben** ggf. mit einem Pfannenwender zerdrücken. 1TL Balsamicoessig und 2TL Honig dazugeben und ca. 5Min. unter Rühren einköcheln lassen, bis die Flüssigkeit größtenteils verdampft ist.



4. Käse im Teig backen

Die **½ der Haselnüsse oder mehr** neben dem **Camembert im Blätterteig** mit auf das Backblech geben und alles 5-8Min. backen, bis die **Nüsse** appetitlich gebräunt sind. Die **Haselnüsse** aus dem Ofen nehmen und auf einem Teller abkühlen lassen. Den **Camembert im Blätterteig** weitere 10-14Min. backen, bis der **Teig** goldbraun und knusprig ist.



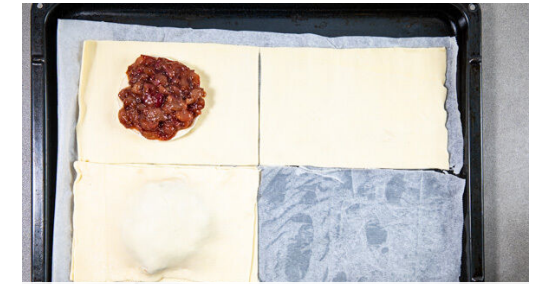
2. Käse & Teig schneiden

Die **Weintrauben** mit dem entstandenen **Sirup** auf einen Teller geben und im Kühlschrank mindestens 5Min. abkühlen lassen. Den **Camembert** horizontal halbieren, sodass **2 runde Scheiben** entstehen. Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen und in **4 Rechtecke** schneiden. Auf **2 Rechtecken** jeweils mittig eine **Camembertscheibe** platzieren.



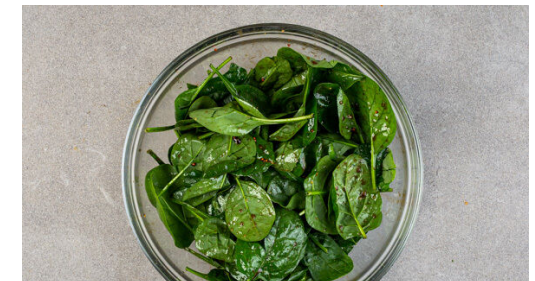
5. Dressing verrühren

Die **Haselnüsse** grob hacken. 2EL Olivenöl, 2TL Balsamicoessig, ½TL Honig, ½TL Senf sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren. Die **Minzeblätter** von den Stängeln zupfen und grob schneiden.



3. Teig falten

Das **Traubenkompott** auf dem **Camembert** verteilen, dabei den **Sirup** auf dem Teller belassen. Den **Käse** und das **Kompott** mit den **übrigen Rechtecken** bedecken. Die Kanten erst mit den Fingern, dann mit einer Gabel zusammendrücken. 1 Ei verquirlen, die **Teigdecken** damit bepinseln.



6. Salat zubereiten

Die **½ des Spinats** und die **Minze** mit dem **Dressing** vermengen. **Tipp:** Wer mag, kann auch mehr **Spinat** verwenden. Den **Spinatsalat** auf Teller verteilen und mit den **Haselnüssen** bestreuen. Den **Camembert im Blätterteig** neben dem **Spinatsalat** anrichten und mit dem **Traubensirup** servieren.