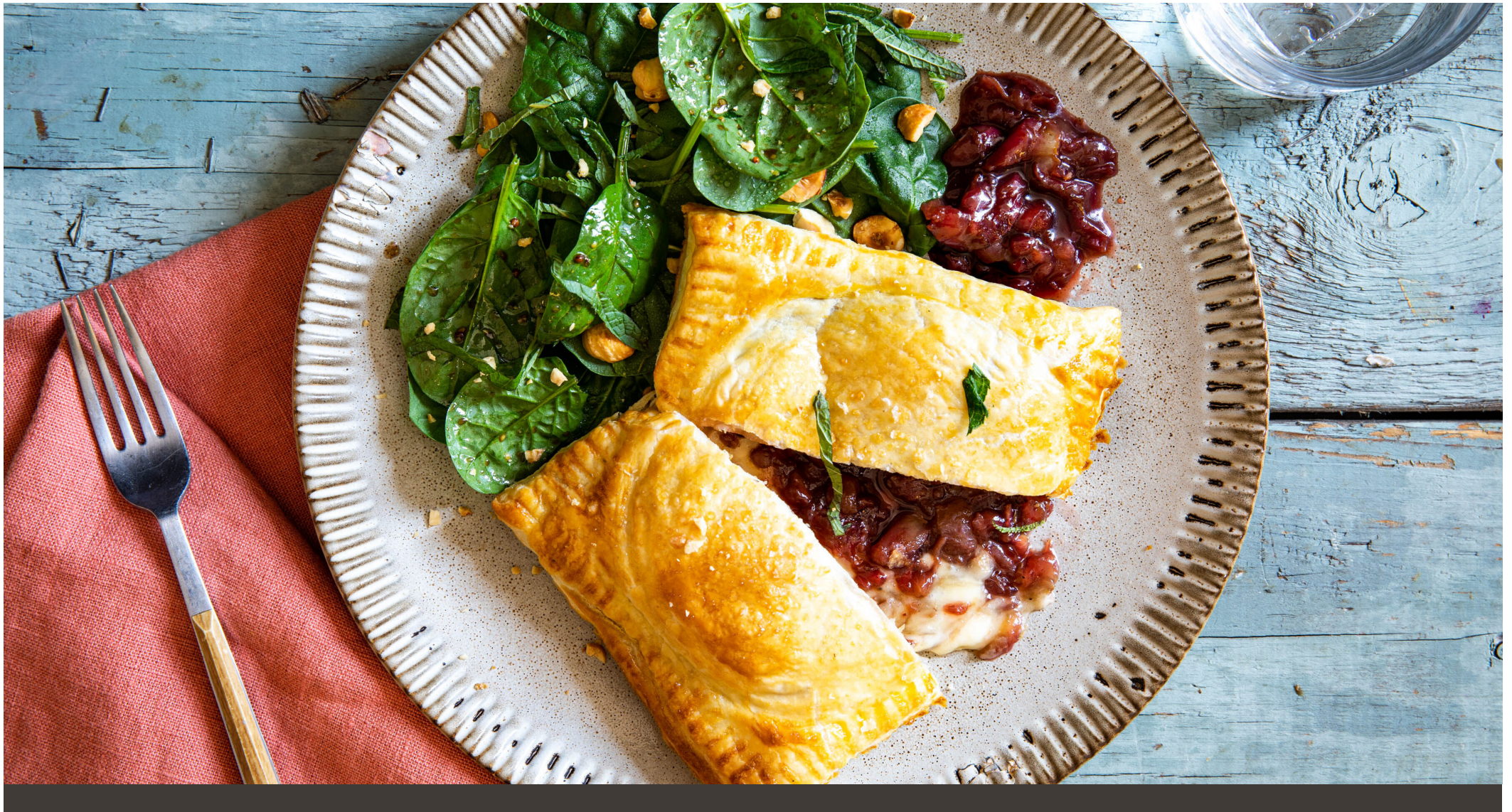




Camembert in Blätterteig

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 Weintrauben
- 2 Camemberts ³
- 2 Packungen Blätterteig ²
- 50g blanchierte Haselnusskerne ⁶
- 10g Minze
- 200g Babyspinat

- 1 Ei ¹
- 2½EL Honig
- 1TL Senf ⁴
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig ⁵

- Backofen und Backblech
- mittelgroße Pfanne
- Küchpinsel

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

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

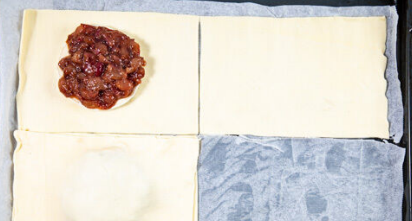


1. Weintrauben anbraten

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.