



RS Brie mit Za'atar-Kruste und Apfel

auf buntem Salat mit Austernpilzen



ca. 20min



2 Portionen

Frisch, fröhlich und bunt geht es zu, wenn sich unsere Köchin Martina in der Küche austobt, auch die heutige Kreation lässt diesbezüglich keine Wünsche offen. Ein knackiger Salat mit gebratenem Lauch, feinen Austernpilzen und einer unwiderstehlichen Vinaigrette ist die Basis für die eigentlichen Stars des Abends: in Za'atar gewendeter Brie, süße Apfelscheiben und knackig-aromatische Walnüsse. Délicieux!

- 250g Austernpilze
- 1 Pck. italienische Gewürzmischung
- 200g geschnittener Lauch
- 1 Pck. Brie ¹
- 1 Pck. Za'atar-Gewürzmischung ³
- 1 Apfel
- 200g Eisberg-Salatmischung
- 25g Walnusskerne ⁴

- 1TL Senf²
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- mittelgroße Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 854kcal, Fett 71.5g,
Kohlenhydrate 25.4g, Eiweiß 25.8g

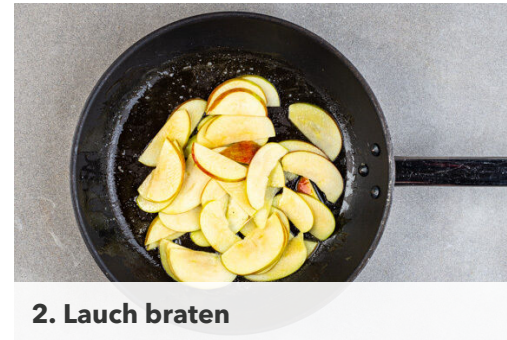


1. Pilze braten

4. Brie verfeinern

4. Brie verfeinern

Die **Za'atar-Gewürzmischung** auf einem flachen Teller verteilen und die **Schnittseiten des Bries** leicht hineindrücken, bis sie gleichmäßig bedeckt sind.



2. Lauch braten

A white rectangular plate is shown against a grey background. On the plate, there are three distinct food items: a pile of shredded, light-colored meat (likely chicken) on the left; a pile of finely chopped green onions (scallions) in the upper right; and a pile of thin, crescent-shaped slices of yellow apples in the lower right. The text '5. Apfel schneiden' is overlaid at the bottom of the image.

5. Apfel schneiden

Den **Apfel** vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden.



3. Käse schneiden



6. Vinaigrette zubereiten

6. Vinaigrette zubereiten

1EL Lauch mit 1EL Olivenöl, 1½EL Essig, 2-3EL Wasser, 1TL Senf, 1 kräftigen Prise Salz und 1 Prise Pfeffer in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer glatt pürieren. Den **übrigen Lauch** und die **½ des Salatmixes** mit der **Vinaigrette** vermengen und auf Teller verteilen. Die **Pilze**, die **Äpfel** und den **Brie** auf dem **Lauch** anrichten und mit den **Walnüssen** garniert servieren.