



Blätterteigpastete mit Gemüse und Brie

dazu würziger Feldsalat mit Orange



ca. 1h



2 Personen

Verwöhne dich heute mit einem kulinarischen Highlight: Es gibt zarte Blätterteigpastete, gefüllt mit Brokkoli, Karotte und Brie, serviert mit Feldsalat, der dank Orange besonders fein und fruchtig daherkommt. Ein Gericht perfekt für besondere Anlässe oder auch einfach, um den Alltag zu zelebrieren. Guten Appetit!

- 2 Kräuterseitlinge
- 5g Thymian
- 25ml Tamari-Sojasauce ⁵
- 1 Brokkoli
- 1 Karotte
- 1 Packung Brie ³
- 1 Packung Blätterteig ²
- 1 Päckchen Pflaumen-Gewürz-Chutney ⁴
- 1 unbehandelte Orange
- 50g Feldsalat

- 1 Ei ¹
- ½TL Senf ⁴
- 2TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- Backofen und Backblech
- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Küchenpinsel
- Zitruspresse
- Sieb

Energie 1301kcal, Fett 86.3g,
Kohlenhydrate 91.5g, Eiweiß 37.1g



Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Pilze** grob würfeln und mit **¼ des Thymians** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze leicht bräunlich anbraten. Mit 1 Prise Pfeffer würzen und unter gelegentlichem Rühren 8-10Min. braten. Die **Thymianzweige** entfernen und die **Pilze** mit der **½ der Sojasauce** vermengen. Im Kühlschrank aufbewahren.



Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen und quer halbieren. Je **2 Käsestreifen** in die Mitte der **Teighälften** legen, dann jeweils die **½ der Gemüsemischung** und die **½ des Chutneys** darauf verteilen. Die **Teigränder** über der **Füllung** zusammenklappen und verschließen.



In einem mittelgroßen Topf leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Inzwischen den **Brokkoli** in ca. 4cm große Röschen schneiden. Die **Karotte** ggf. schälen, längs halbieren und schräg in ca. 0,5cm dünne Scheiben schneiden. Den **Brokkoli** und die **Karotten** in das kochende Wasser geben und ca. 5 Min. blanchieren. In einem Sieb abtropfen lassen und gut mit kaltem Wasser abspülen.



In die Mitte der **Pasteten** mit einem scharfen Messer jeweils ein Kreuz einritzen und die **Pasteten** mit dem Ei bestreichen, dann im Ofen in 20–25Min. goldbraun backen. Vor dem Servieren ca. 10Min. abkühlen lassen.



Den **Brokkoli** und die **Karotten** mit den **Pilzen** vermengen, dann 1TL Honig unterrühren und gut mit Pfeffer würzen. Das **Gemüse** im Gefrierschrank 10-15Min. abkühlen lassen, bis es kalt genug ist, um es zu handhaben. Inzwischen den **Käse** in **4 Streifen** schneiden. 1 Ei mit einer Gabel verquirlen.



Die **Orange** halbieren, **eine Hälfte** auspressen, die **andere Hälfte** schälen und in Spalten schneiden. **1½EL Orangensaft**, **1EL Olivenöl**, **1TL Essig**, **1TL Honig** und **½TL Senf** zu einem **Dressing** verrühren. Probieren und ggf. mit Salz und Pfeffer würzen. Den **Feldsalat** mit dem **Dressing** vermengen und mit den **Orangenspalten** garnieren. Die **Pasteten** mit dem **Salat** servieren.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [!\[\]\(235bfe13ebf007ce2eea9e689707fac7_img.jpg\)](#) [!\[\]\(bbad87fcdf5285698c00ff2227464bf2_img.jpg\)](#) [!\[\]\(f40fcf1439bdf0ff0174e7d9c96d1715_img.jpg\)](#) **#marleyspooning**