

☆ FESTTAGSSPECIAL



Rotkohl-Blauschimmelkäse-Päckchen

mit cremiger Zwiebelsauce und Blattsenf-Salat



ca. 1h



2 Personen

Heute gibt's Geschenke! Ist ja schließlich Weihnachten. Und wie bei allen Überraschungen macht nicht nur der Inhalt Freude, sondern auch das Auspacken! In knusprigen Blätterteigpäckchen versteckt sich eine Füllung der besonders schmackhaften Art: Aromatischer Apfelrotkohl, leckere Süßkartoffel und bester dänischer Blauschimmelkäse geben sich bei diesem Fest der Sinne die Klinke in die Hand. Na dann: Frohe Weihnachten!

- 1 Süßkartoffel
- 1 Päckchen Senf ¹⁰
- 1 Packung Apfelrotkohl
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Päckchen Chiliflocken
- 1 Packung Blauschimmelkäse ⁷
- 1 Packung Blätterteig ¹
- 1 Packung Pekannusskerne ¹⁵
- 1 Päckchen Zwiebelmarmelade
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 Packung Roter Blattsenf ¹⁰

- Salz, Pfeffer, Zucker
- Olivenöl
- 1EL Balsamicoessig ¹⁷

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- 2 Pfannen
- kleiner Topf
- Wasserkocher
- Sparschäler und Küchenreibe
- Messbecher
- Sieb

Energie 1288kcal, Fett 86.3g,
Kohlenhydrate 93.8g, Eiweiß 24.4g

Den Backofen auf 170°C Umluft (190°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Mit einem Wasserkocher 500ml Wasser aufkochen. Die **Süßkartoffel** schälen, grob reiben und mit 1 Prise Salz vermengen. In einer hitzebeständigen Schüssel mit dem Wasser übergießen und ca. 2Min. ziehen lassen, in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen und in **4 gleich große Rechtecke** teilen, ohne das Papier dabei zu zerschneiden. Die **Rotkohlmischung** jeweils in einer Hälfte der **Teigstücke** platzieren und die **Käsescheiben** darauflegen. Den **Teig** darüberklappen und die Ränder der **Päckchen** gut verschließen.



1EL Olivenöl und 1EL Balsamicoessig mit **1TL Senf** und 1 Prise Zucker (oder 1/2TL Honig) zu einem **Dressing** verrühren. Den **Apfelrotkohl** in ein Sieb abgießen und gut abtropfen lassen, ggf. zusätzlich leicht ausdrücken. **Tipp:** Die **Flüssigkeit** auffangen und für ein anderes Gericht verwenden. Die **Zwiebel** und den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.






Die **Päckchen** im Ofen in 10-12Min. goldbraun und knusprig backen. 1 Blatt Backpapier bereitlegen. In einem kleinen Topf 1EL Zucker bei mittlerer Hitze leicht karamellisieren lassen, die Hitze reduzieren und die **Pekannüsse** unterrühren, auf dem Backpapier verteilen und leicht aushärten lassen.



Die **Zwiebeln** in einer mittelgroßen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 2-3Min. anbraten, den **Knoblauch** und **1/2-1TL Chiliflocken** zugeben und 1-2Min. mitbraten. Mit dem **Rotkohl** und den **Süßkartoffeln** vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen und nach Geschmack mehr **Chiliflocken** unterrühren. Den **Käse** in ca. 0,5cm dünne Scheiben schneiden.



Die **Zwiebelmarmelade** mit 2-3EL Wasser in einer kleinen Pfanne bei mittlerer Hitze 1-2Min. sanft aufköcheln, die **Crème fraîche** unterrühren und die **Sauce** 3-4Min. einköcheln lassen, ggf. etwas Wasser zugeben, nach Geschmack salzen und pfeffern. Den **Salat** mit dem **Dressing** vermengen. Die **Päckchen** mit dem **Salat** anrichten, mit **Sauce** und **Pekannüssen** garniert servieren.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.    #marleyspooning