

★ 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 Apfelerotkohl, leckere Süßkartoffel und bester dänischer Blauschimmelkäse geben sich bei diesem Fest der Sinne die Klinke in die Hand. Na dann: Frohe Weihnachten!

Was du von uns bekommst

- 1 Süßkartoffel
- 1 Päckchen Senf¹⁰
- 1 Packung Apfelrotkohl
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Päckchen Chiliflocken
- 1 Packung Blauschimmelkäse⁷
- 1 Packung Blätterteig¹
- 1 Packung Pekannusskerne¹⁵
- 1 Päckchen Zwiebelmarmelade
- 1 Becher Crème fraîche⁷
- 1 Packung Roter Blattsenf¹⁰

Was du zu Hause benötigst

- Salz, Pfeffer, Zucker
- Olivenöl
- 1EL Balsamicoessig¹⁷

Küchenutensilien

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

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

Kochtipp

Die Sauce kann zusätzlich mit einem Schuss Sherry verfeinert werden.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

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



1. Süßkartoffel garen

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.



4. Päckchen füllen

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.



2. Zutaten vorbereiten

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.



5. Backen & karamellisieren

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.



3. Füllung zubereiten

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.



6. Anrichten und servieren

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.