

★ FESTTAGSSPECIAL



Rotkohl-Blauschimmelkäse-Päckchen

mit cremiger Zwiebelsauce und Blattsenf-Salat

ca. 1h 3-4 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!

Was du von uns bekommst

- 1 Süßkartoffel
- 1 Päckchen Senf¹⁰
- 1 Packung Apfelrotkohl
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Päckchen Chiliflocken
- 1 Packung Blauschimmelkäse⁷
- 2 Packungen Blätterteig¹
- 2 Packungen Pekannusskerne¹⁵
- 1 Päckchen Zwiebelmarmelade
- 2 Becher Crème fraîche⁷
- 2 Packungen Roter Blattsenf¹⁰

Was du zu Hause benötigst

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

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche 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 nach Geschmack mit einem Schuss Sherry verfeinern.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1137kcal, Fett 75.8g, Kohlenhydrate 85.9g, Eiweiß 18.9g



1. Süßkartoffel garen

Den Backofen auf 170°C Umluft (190°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Mit einem Wasserkocher 800ml Wasser aufkochen. Die **Süßkartoffel** schälen, grob reiben und mit 1 Prise Salz vermengen. In einer hitzebeständigen Schüssel mit dem Wasser übergießen, ca. 2Min. ziehen lassen, in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



4. Päckchen füllen

Die **Teige** mit dem Papier nach unten ausrollen und in **je 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 **Zwiebeln** und den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.



5. Backen & karamellisieren

Die **Päckchen** samt Papier auf 1-2 Backbleche geben und im Ofen in 10-12Min. goldbraun und knusprig backen, die Bleche nach der Hälfte der Zeit tauschen. 1 Blatt Backpapier bereitlegen. In einem kleinen Topf 2-3EL 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 2-4EL 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.