



## Blätterteig-Pilz-Strudel mit Brie

dazu Walnuss-Spinat-Salat



30-40min



2 Personen

Knusprig-zarter Blätterteig mit einer feinen Füllung aus cremigem Brie, frischen Champignons und Spinat, dazu ein köstlich-winterlicher Walnuss-Spinat-Salat - hach, das ist beste vegetarische Küche, mit der es sich aushalten lässt! Lasst es euch schmecken!



## Was du von uns bekommst

- 1 Packung braune Champignons
- 5g Rosmarin
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung Sojasauce <sup>1,6</sup>
- 1 Packung Babyspinat
- 1 Packung Brie <sup>7</sup>
- 1 Packung Blätterteig <sup>1</sup>
- 1 rote Zwiebel
- 1 Packung Walnusskerne <sup>15</sup>
- 1 Päckchen Sesam <sup>11</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig <sup>17</sup>

## Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- große Pfanne
- kleine Pfanne
- Wasserkocher
- Küchenpinsel
- Sieb

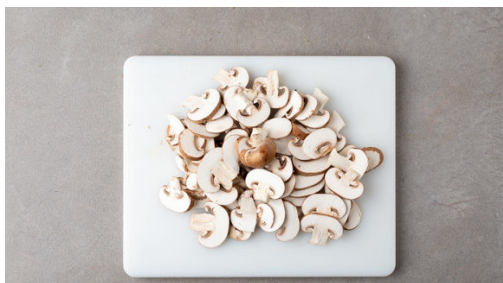
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Allergene

Gluten (1), Sojabohnen (6), Milch (7), Sesamsamen (11), Nüsse (15), Sulphite (17). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

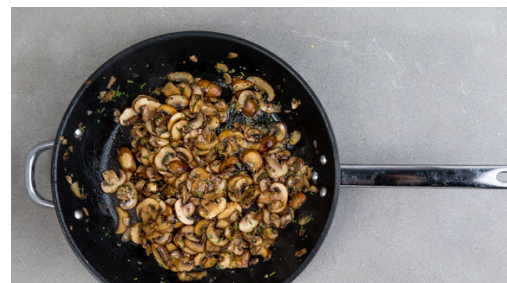
### Nährwertangaben pro Portion

Energie 1023kcal, Fett 71.6g, Kohlenhydrate 59.9g, Eiweiß 30.1g



### 1. Pilze schneiden

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. In einem Wasserkocher ca. 1L Wasser zum Kochen bringen. Die **Pilze** ggf. säubern und in dünne Scheiben schneiden. In einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 4-5Min. goldbraun anbraten.



### 2. Pilze würzen

Die **Rosmarinnadeln** abzapfen und fein schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Den **Rosmarin** und den **Knoblauch** zu den **Pilzen** in die Pfanne geben und mit der **1/2 der Sojasauce** ablöschen. Noch 2-3Min. weiterbraten, dann die Pfanne vom Herd nehmen.



### 3. Spinat vorbereiten

**2/3 des Spinats** in ein Sieb geben und mit dem kochenden Wasser übergießen. Sofort mit kaltem Wasser abspülen und so viel Flüssigkeit wie möglich auspressen. Den Rand des **Bries** dünn abschneiden und den **Brie** in feine Scheiben schneiden. Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen und längs halbieren.



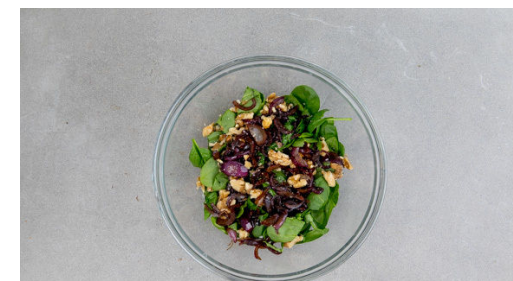
### 4. Strudel füllen

Den **Spinat** auf **1 Teigstreifen** verteilen, dabei ca. 1cm Rand frei lassen. Den **Spinat** mit den **Pilzen** und dem **Brie** belegen. Den **Teigrand** mit Wasser bepinseln und die **Füllung** mit dem **zweiten Teigstreifen** bedecken. Den **Rand** schließen, dazu **je 1 Teigfalte über die nächste** legen. Den **Strudel** mit dem **Sesam** bestreuen und ca. 20Min. im Ofen goldbraun backen.



### 5. Zwiebeln karamellisieren

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. In der Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 8-10Min. anbraten. 2EL Balsamicoessig, 1EL Wasser sowie Salz und Pfeffer dazugeben und verköcheln lassen.



### 6. Salat zubereiten

Die **Walnüsse** grob hacken und in einer kleinen Pfanne bei mittlerer Hitze ohne Zugabe von Fett 2-3Min. goldbraun anrösten. **Vorsicht**, die **Nüsse** können schnell verbrennen. Zum Abkühlen aus der Pfanne nehmen. Den **restlichen Spinat** grob hacken und mit den **Walnüssen** und den **Zwiebeln** vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und den **Strudel** mit dem **Salat** servieren.