MARLEY SPOON



Blätterteigpastete mit Camembert und Gemüse

dazu würziger Feldsalat mit Orange

ca. 1h 2 Portionen

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

Was du von uns bekommst

- 2 Kräuterseitlinge
- 5g Thymian
- 25ml Tamari-Sojasauce [5]
- 1 Brokkoli
- 1 Karotte
- 1 Camembert [3]
- 1 Pck. Blätterteig [2]
- 1 Pck. Mangochutney [2]
- 1 unbehandelte Orange
- 50g Feldsalat

Was du zu Hause benötigst

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

Küchenutensilien

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

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

Allergene
Enthält: **Eier** (1), **Gluten** (2), **Milch** (3), **Senf** (4), **Sojabohnen** (5).

Nährwertangaben pro Portion
Energie 1134kcal, Fett 69.2g, Kohlenhydrate 92.8g, Eiweiß 33.0g



1. Pilze braten

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.



2. Gemüse blanchieren

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.



3. Gemüse abkühlen

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.



4. Teig füllen

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.



5. Pasteten backen

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.



6. Salat zubereiten

Die **Orange** halbieren, **eine Hälfte** auspressen, die **andere Hälfte** schälen und in Spalten schneiden. **1 ½EL 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.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**