MARLEY SPOON



RSBlätterteigpastete mit Camembert und Gemüse

dazu würziger Feldsalat mit Birne

ca. 1h 4 Portionen

Verwöhn dich heute mit einem kulinarischen Highlight: Es gibt zarte Blätterteigpastete, gefüllt mit Camembert, Karotte und Knollensellerie, serviert mit Feldsalat, der dank Birne 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

- 4 Kräuterseitlinge
- 5g Thymian
- 25ml Tamari-Sojasauce [6]
- 1 kleiner Knollensellerie [1]
- 2 Karotten
- 2 Camemberts [4]
- 2 Pck. Blätterteig [3]
- 2 Pck. Mangochutney [3]
- 2 Birnen
- 100g Feldsalat

Was du zu Hause benötigst

- 1 Ei [2]
- 1TL Senf [5]
- 4TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

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

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

Allergene
Enthält: **Sellerie** (1), **Eier** (2), **Gluten** (3), **Milch** (4), **Senf** (5), **Sojabohnen** (6).

Nährwertangaben pro Portion
Energie 1102kcal, Fett 68.2g, Kohlenhydrate 90.7g, Eiweiß 27.9g



1. Pilze braten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Pilze** grob würfeln und mit der **½ des Thymians** in einer mittelgroßen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze leicht bräunlich anbraten. Mit 1 kräftigen Prise Pfeffer würzen und unter gelegentlichem Rühren 8–10Min. braten. Die **Thymianzweige** entfernen und die **Pilze** mit der **Sojasauce** vermengen. Im Kühlschrank aufbewahren.



2. Gemüse blanchieren

In einem großen Topf leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Inzwischen den **Sellerie** mit einem Messer schälen und in ca. 1cm große Würfel schneiden. Die **Karotten** ggf. schälen, längs halbieren und schräg in ca. 0,5cm dünne Scheiben schneiden. Das **Gemüse** in das kochende Wasser geben und ca. 5Min. blanchieren. Dann in einem Sieb abgießen und gut mit kaltem Wasser abspülen.



3. Gemüse abkühlen

Das abgetropfte **Gemüse** den **Pilzen** vermengen, dann 2TL 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** jeweils in **4 Streifen** schneiden. 1 Ei mit einer Gabel verquirlen.



4. Teig füllen

1 Teig mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen und quer halbieren. Je **2 Käsestreifen** in die Mitte der **Teighälften** legen, dann jeweils **¼ der Gemüsemischung** und **¼ des Chutneys** darauf verteilen. Die **Teigränder** über der **Füllung** zusammenklappen und verschließen. In den Kühlschrank stellen und den Vorgang mit den **übrigen Pastetenzutaten** wiederholen.



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. Je nach Ofen die Position der Bleche nach der Hälfte der Zeit tauschen. Vor dem Servieren ca. 10Min. abkühlen lassen.



6. Salat zubereiten

2EL Olivenöl, 4EL Essig, 2TL Honig und 1TL Senf zu einem **Dressing** verrühren. Probieren und ggf. mit Salz und Pfeffer würzen. Den **Feldsalat** und die **Birnen** vorsichtig mit dem **Dressing** vermengen. 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**