MARLEY SPOON



RSBlätterteigpastete mit Camembert und Gemüse

dazu würziger Feldsalat mit Birne

ca. 1h 2 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

- 2 Kräuterseitlinge
- 5g Thymian
- 25ml Tamari-Sojasauce [6]
- 1 Stück Knollensellerie [1]
- 1 Karotte
- 1 Camembert [4]
- 1 Pck. Blätterteig [3]
- 1 Pck. Mangochutney [3]
- 1 Birne
- 50g Feldsalat

Was du zu Hause benötigst

- 1 Ei [2]
- ½TL Senf [5]
- 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: **Sellerie** (1), **Eier** (2), **Gluten** (3), **Milch** (4), **Senf** (5), **Sojabohnen** (6).

Nährwertangaben pro Portion
Energie 1122kcal, Fett 69.3g, Kohlenhydrate 91.3g, Eiweiß 29.8g



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 **Sellerie** mit einem Messer schälen und in ca. 1cm große Würfel schneiden. Die **Karotte** 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** 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 **Birne** halbieren, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. 1EL Olivenöl, 2EL Essig, 1TL Honig und ½TL 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**