MARLEY SPOON



Blätterteig-Pilz-Strudel mit Camembert

dazu Walnuss-Spinat-Salat

30-40min 4 Portionen

Knusprig-zarter Blätterteig mit einer feinen Füllung aus cremigem Camembert, 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

- 500g braune Champignons
- 5g Rosmarin
- 1 Knoblauchzehe
- 25ml Tamari-Sojasauce [4]
- 400g Babyspinat (ungewaschen)
- 2 Camemberts [2]
- 2 Pck. Blätterteig [1]
- 1 rote Zwiebel
- 2 Pck. Sesam [3]
- 50g Walnusskerne [6]

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig [5]

Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche
- große Pfanne
- kleine Pfanne
- Wasserkocher
- Küchenpinsel
- Sieb

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

Allergene
Enthält: **Gluten** (1), **Milch** (2), **Sesamsamen** (3), **Sojabohnen** (4), **Schwefeldioxid und Sulphite** (5), **Schalenfrüchte** (6).

Nährwertangaben pro Portion
Energie 1027kcal, Fett 70.8g, Kohlenhydrate 66.3g, Eiweiß 31.7g



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.



2. Pilze braten

Die **Pilze** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 4–5Min. goldbraun anbraten. Inzwischen die **Rosmarinnadeln** abzupfen und fein schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Den **Rosmarin** und den **Knoblauch** zu den **Pilzen** in die Pfanne geben und mit der **Sojasauce** ablöschen. Noch 2–3Min. weiterbraten, dann die Pfanne vom Herd nehmen.



3. Spinat vorbereiten

⅔ **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 **Camemberts** dünn abschneiden und den **Camembert** in feine Scheiben schneiden. Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen und längs halbieren.



4. Strudel füllen

Den **Spinat** auf **2 Teigstreifen** verteilen, dabei je 1cm Rand frei lassen. Den **Spinat** mit den **Pilzen** und dem **Camembert** belegen. Die **Ränder** mit Wasser bepinseln und die **Füllung** mit je **1 Teigstreifen** bedecken. Die **Ränder** schließen, dazu **je 1 Teigfalte über die nächste** legen. Die **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 die **Strudel** 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**