



Special: Camembert in Blätterteig

dazu Spinatsalat mit Haselnüssen



ca. 45min



2 Personen

Knusprige Schale, weicher Kern – was zunächst klingen mag wie ein Klischee, ist tatsächlich ein echter Gaumenschmaus und perfekt für die feine Festtagsküche: Sanft schmelzender Camembert und ein fruchtig-süßes Traubenkompott geben sich im luftigen Blätterteig auf geschmackvolle Weise die Ehre. Dazu passt der frische Spinatsalat mit aromatischer Minze und gerösteten Haselnüssen wie der Weihnachtsmann in den Schornstein!

Was du von uns bekommst

- 500g rote Weintrauben
- 1 Camembert ⁷
- 1 Packung Blätterteig ¹
- 25g blanchierte Haselnusskerne ¹⁵
- 10g Minze
- 100g Babyspinat

Was du zu Hause benötigst

- 1 Ei ³
- 2½TL Honig
- ½TL Senf ¹⁰
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig ¹⁷

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- kleine Pfanne
- Küchenpinsel

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

Kochtipp

Die restlichen Weintrauben zum Frühstück im Müsli genießen.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Senf (10), Nüsse (15), Sulphite (17). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 972kcal, Fett 71.9g, Kohlenhydrate 53.3g, Eiweiß 23.3g



1. Weintrauben anbraten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **1/2 der Weintrauben** abzupfen und in einer kleinen Pfanne mit 1TL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 10Min. braten, bis die **Trauben** aufplatzen. Die **Trauben** ggf. mit einem Pfannenwender zerdrücken. 1TL Balsamicoessig und 2TL Honig dazugeben und ca. 5Min. unter Rühren einköcheln lassen, bis die Flüssigkeit größtenteils verdampft ist.



4. Käse im Teig backen

Die **Haselnüsse** neben dem **Camembert im Blätterteig** mit auf das Backblech geben und alles 5-8Min. backen, bis die **Nüsse** appetitlich gebräunt sind. Die **Haselnüsse** aus dem Ofen nehmen und auf einem Teller abkühlen lassen. Den **Camembert im Blätterteig** weitere 10-14Min. backen, bis der **Teig** goldbraun und knusprig ist.



2. Käse & Teig schneiden

Die **Weintrauben** mit dem entstandenen **Sirup** auf einen Teller geben und im Kühlschrank mindestens 5Min. abkühlen lassen. Den **Camembert** horizontal halbieren, sodass **2 runde Scheiben** entstehen. Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen und in **4 Rechtecke** schneiden. Auf **2 Rechtecken** jeweils mittig eine **Camembertscheibe** platzieren.



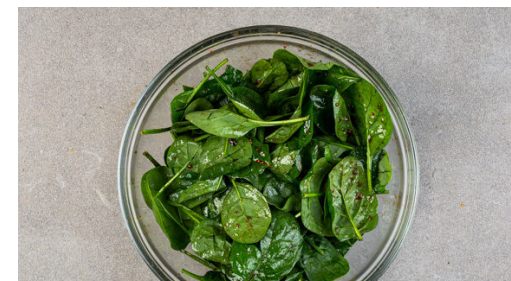
5. Dressing verrühren

Die **Haselnüsse** grob hacken. 2EL Olivenöl, 2TL Balsamicoessig, 1/2TL Senf, 1/2TL Honig sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren. Die **Minzeblätter** von den Stängeln zupfen und grob schneiden.



3. Teig falten

Das **Traubenkompott** auf dem **Camembert** verteilen, dabei den **Sirup** auf dem Teller belassen. Alle **4 Teigseiten** jeweils über den **Camembert** falten, sodass sie sich mittig treffen. Die Kanten erst mit den Fingern, dann mit einer Gabel zusammendrücken. 1 Ei verquirlen, die **Teigdecken** damit bepinseln. **Tipp:** Den **übrigen Teig** zurechtschneiden und als Deko nutzen.



6. Salat zubereiten

Den **Spinat** und die **Minze** mit dem **Dressing** vermengen. Den **Spinatsalat** auf Teller verteilen und mit den **Haselnüssen** bestreuen. Den **Camembert im Blätterteig** neben dem **Spinatsalat** anrichten und mit dem **Traubensirup** servieren.