



## Special: Camembert in Blätterteig

dazu Spinatsalat mit Haselnüssen



ca. 45min



3-4 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
- 2 Camemberts <sup>7</sup>
- 1 Packung Blätterteig <sup>1</sup>
- 50g blanchierte Haselnusskerne <sup>15</sup>
- 10g Minze
- 200g Babyspinat

## Was du zu Hause benötigst

- 1 Ei <sup>3</sup>
- 2½EL Honig
- 1TL Senf <sup>10</sup>
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig <sup>17</sup>

## Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- mittelgroße Pfanne
- Küchenpinsel

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

### Allergene

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

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 718kcal, Fett 54.4g, Kohlenhydrate 33.6g, Eiweiß 21.4g



### 1. Weintrauben anbraten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Weintrauben** abzupfen und in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 10Min. braten, bis die **Trauben** aufplatzen. Die **Trauben** ggf. mit einem Pfannenwender zerdrücken. 2TL Balsamicoessig und 2EL 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** jeweils horizontal halbieren, sodass **4 runde Scheiben** entstehen. Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen und in **4 Rechtecke** schneiden. Auf jedes Rechteck jeweils mittig eine **Camembertscheibe** platzieren.



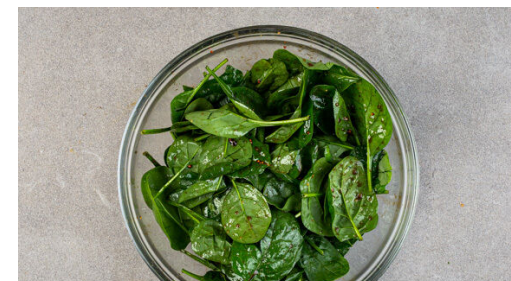
### 5. Dressing verrühren

Die **Haselnüsse** grob hacken. 3EL Olivenöl, 3TL Balsamicoessig, 1TL Senf, 1TL Honig sowie je 1 kräftige Prise Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren. Die **Minzeblätter** von den Stängeln zupfen und grob schneiden.



### 3. Teige 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.



### 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.