



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 ⁷
- 1 Packung Blätterteig ¹
- 50g blanchierte Haselnusskerne ¹⁵
- 10g Minze
- 200g Babyspinat

Was du zu Hause benötigst

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

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.



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.



3. Teige falten

Das **Traubensirup** 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.



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.



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.



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.