



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!

Wat je van ons krijgt

- 250g rode druiven
- 1 camembert ⁷
- 1 rol bladerdeeg ¹
- 50g hazelnoten ¹⁵
- 10g verse munt
- 200g babyspinazie

Wat je thuis nodig hebt

- ei ³
- 2½tl honing
- ½tl mosterd ¹⁰
- peper en zout
- 35ml olijfolie
- 15ml balsamicoazijn ¹⁷

Kookgerei

- oven met bakplaat
- kleine koekenpan
- bakkwast

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), mosterd (10), noten (15), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1135kcal, vet 79.7g, koolhydraten 71.5g, eiwit 28.1g



1. Weintrauben anbraten

Den Backofen op 220°C (200°C Umluft) voorheizen. Die **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 **½ der Haselnüsse oder mehr** 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.



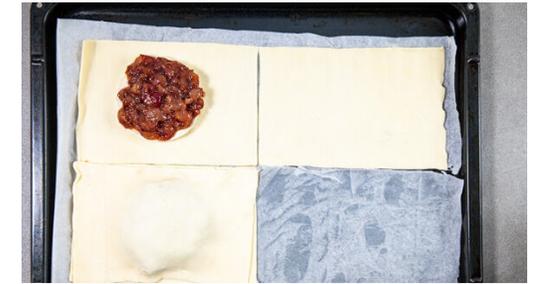
2. Käse & Teig schneiden

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 Rechtecke** jeweils mittig eine **Camembertscheibe** platzieren.



5. Dressing verrühren

Die **Haselnüsse** grob hacken. 2EL Olivenöl, 2TL Balsamicoessig, ½TL Honig, ½TL Senf 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. Den **Käse** und das **Kompott** mit den **übrigen Rechtecken** bedecken. Die Kanten erst mit den Fingern, dann mit einer Gabel zusammendrücken. 1 Ei verquirlen, die **Teigdecken** damit bepinseln.



6. Salat zubereiten

Die **½ des Spinats** und die **Minze** mit dem **Dressing** vermengen. **Tipp:** Wer mag, kann auch mehr **Spinat** verwenden. Den **Spinatsalat** auf Teller verteilen und mit den **Haselnüssen** bestreuen. Den **Camembert im Blätterteig** neben dem **Spinatsalat** anrichten und mit dem **Traubensirup** servieren.