



Dauer: Mittel

.....

Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch

.....

Saison: Ganzjährig

.....

Für: 4 Personen

.....

Verfasst von: Salzburg schmeckt

.....

Zutaten

Weichkäse im Blätterteig

.....

250 G Camembert

.....

1 PKG Blätterteig

.....

1 Ei

.....

Schnittlauch

.....

Salat

.....

1 KLEINES Chinakohl

.....

1 STUECK Endiviensalat

12 STUECK Kohlsprossen

100 G Rucola

1 Rote Rübe

2 Karotten

1 Apfel

1 Birne

100 G Nüsse

2 EL Honig

Dressing

1 BUND gehackte Petersilie

2 EL Mayonnaise

2 TL Senf

1 PRISE Salz

60 ML Sonnenblumenöl

60 ML Apfelessig

Zubereitung

1. Ofen auf 200 °C Umluft vorheizen.
2. Weichkäse und Blätterteig in vier gleiche Stücke teilen. Weichkäse auf den Blätterteig geben und zu Päckchen drehen.
3. Mit Ei bestreichen und für 15 Minuten im vorgeheizten Rohr goldbraun backen.
4. Salate mit Dressing beträufeln und anrichten. Geschnittenes Gemüse, Obst und Rosenkohl sowie karamellierte Walnüsse und Käsepäckchen dazusetzen.

1. Chinakohl putzen, waschen und in dünne Streifen schneiden.
2. Endivien vierteln, Strunk sowie obere Blätter entfernen, in feine Streifen schneiden, mit kaltem Wasser waschen und abtropfen lassen.
3. Rosenkohl putzen, äußere Blättchen und Stängelansatz entfernen. Nach dem Putzen mit kaltem Wasser waschen und 10 Minuten ohne Deckel kochen. Mit kaltem Wasser abschrecken und in Butter schwenken. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken.
4. Restliches Gemüse und Rucola waschen, abtropfen lassen. Die vorgekochten Roten Rüben, Apfel und Birne würfelig und Karotten in dünne Scheiben schneiden.
5. Für das Dressing Öl, Essig, Wasser vermengen mit Senf, Mayonnaise, Salz, Pfeffer, Petersilie und Schnittlauch mit einem Stabmixer dickflüssig mixen.
6. Walnuskerne in Öl anrösten, Honig hinzugeben und die Nüsse karamellisieren