1/2 Weichkäse im Blätterteig

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen

Zutaten

250 G	Camembert
1 PKG	Blätterteig
1	Ei
	Schnittlauch

Verfasst von: Salzburg schmeckt

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 karamellisierte Walnüsse und Käsepäckchen dazusetzen.

Info

2/2 Salat

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen

Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zutaten

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

Zubereitung

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. Walnusskerne in Öl anrösten, Honig hinzugeben und die Nüsse karamellisieren