

Rezept

Camembert-Blätterteigtaschen mit Salat

Ein Rezept von Camembert-Blätterteigtaschen mit Salat, am 04.06.2023

Zutaten

4 TK-Blätterteigplatten (ca. 300 g)	4 runde Camemberts (à ca. 125 g)
½ Bund Petersilie	1 Ei
250 g Feldsalat	2 EL Walnusskerne
3 EL Rotweinessig	Salz
Pfeffer	6 EL Rapsöl
120 g Wildpreiselbeeren (aus dem Glas)	Mehl zum Ausrollen

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 905 kcal

Zubereitung

1. Die Blätterteigplatten nebeneinander auf der Arbeitsfläche nach Packungsangabe auftauen lassen. Inzwischen die Camemberts längs halbieren, sodass acht "Halbmonde" entstehen. Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Jede Teigplatte auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von 24 x 15 cm ausrollen und quer halbieren, sodass acht gleich große Rechtecke entstehen.
2. Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. In die Mitte der Teigstücke jeweils einen Camembert und einige Petersilienblätter geben. Das Ei trennen und das Eiweiß verquirlen. Teigränder mit Eiweiß bestreichen. Teigecken diagonal über den Käse klappen, Ränder gut andrücken. Käsetaschen mit der Naht nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Eigelb und 2 EL Wasser verrühren, Käsetaschen damit bestreichen. Im Ofen (Mitte) 12-15 Min. backen.
3. Inzwischen den Salat gründlich waschen, putzen und verlesen. Walnüsse hacken und in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Essig, Salz und Pfeffer verrühren, Öl unterschlagen. Salat und Nüsse darin wenden. Mit den Käsetaschen und Preiselbeeren anrichten.