

Champignon-Camembert-Strudel mit Spinat-Walnuss-Salat und Balsamicodressing

Vegetarisch Family Thermomix kocht • 902 kcal • Tag 3 kochen

3



-  Frischer Butter-Blätterteig
-  Champignons
-  Zwiebel
-  Gewürzmischung „Hello Muskat“
-  Knoblauchzehe
-  Camembert
-  Balsamicoreme
-  Walnüsse
-  Babyspinat
-  geriebener Thymian



thermomix

⏱ 25 [30 | 35] Min.

🕒 40 [45 | 50] Min.

Gut im Haus zu haben

Olivener Öl*, Salz*, Pfeffer*, Öl*, Wasser*

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Kochutensilien

Thermomix®, 1 Backblech und 1 große Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Frischer Butter-Blätterteig 7) 15)	1	1,5**	2
Champignons	200 g	300 g	400 g
Zwiebel DE NL NZ	1	2	2
Gewürzmischung „Hello Muskat“ 10)	5 g	7,5 g**	10 g
Knoblauchzehe ES	1	2	2
Camembert 7)	125 g	187,5 g**	250 g
Balsamicocrema 14)	12 g	18 g**	24 g
Walnüsse 24)	20 g	40 g	40 g
Babyspinat	100 g	150 g	200 g
geriebener Thymian	0,5 g**	0,75 g**	1 g
Olivöl*, Öl*, Wasser*	Angaben im Text		
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack		

*Gut, im Haus zu haben

**Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 440 g)
Brennwert	866 kJ/207 kcal	3773 kJ/902 kcal
Fett	13,57 g	59,13 g
– davon ges. Fettsäuren	6,73 g	29,31 g
Kohlenhydrate	13,55 g	59,04 g
– davon Zucker	1,42 g	6,20 g
Eiweiß	6,54 g	28,50 g
Salz	0,649 g	2,828 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

Allergene: **7)** Milch (einschließlich Laktose) **10)** Sellerie **14)** Schwefeldioxyde und Sulfit **15)** Weizen **24)** Walnüsse

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **ES:** Spanien **NZ:** Neuseeland



Für die Füllung

Heize den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vor.

Blätterteig bis zur Verwendung im Kühlschrank lassen.

Zwiebel und **Knoblauch** abziehen, **Zwiebel** halbieren. Beides in den Mixtopf geben,

5 Sek./Stufe 5 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. 10 g [15 g | 20 g] **Öl*** zugeben und **3 Min./120 °C/Stufe 1** dünsten.



Strudel backen

Zuerst die kurzen Seiten einschlagen, danach die längeren Seiten darüber klappen und festdrücken. **Strudel** mit etwas **Wasser*** bepinseln und im Ofen 18 – 22 Min. backen, bis der **Teig** goldbraun und knusprig wird.

Walnüsse für ca. 3 – 4 Min. mit auf das Backblech geben, bis sie bräunen.

Währenddessen fortfahren.



Pilzfüllung zubereiten

Champignons vierteln.

Champignons, „Hello Muskat“ und die Hälfte [drei Viertel | alles] vom **Thymian**, **Salz*** und **Pfeffer*** in den Mixtopf zugeben, anstelle des Messbechers Gareinsatz auf den Mixtopf stellen und **8 Min./100 °C/☞/Stufe 1** dünsten.

Danach **Thermomix®** erneut programmieren: **2 Min./100 °C/☞/Stufe 1**. Gareinsatz abnehmen und die Hälfte vom **Spinat** portionsweise durch die Deckelöffnung in den Mixtopf zugeben. **Füllung** mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



Für den Salat

In einer großen Schüssel **Balsamicocrema**, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Olivöl***, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Wasser***, **Salz*** und **Pfeffer*** verrühren.

Restlichen **Babyspinat** und **Walnüsse** untermischen.



Teig belegen

Camembert in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.

Blätterteig aus dem Kühlschrank nehmen, mit dem Papier auf einem Backblech ausrollen und quer halbieren. Mittig jeweils eine Reihe **Camembertscheiben** legen, dabei an den kurzen Enden jeweils 2 cm Platz lassen.

Pilzmischung darüber geben, dabei die evtl. entstandene Flüssigkeit im Mixtopf belassen.



Anrichten

Strudel nach der Backzeit 5 Min. auskühlen lassen. Dann portionieren und auf Teller verteilen.

Spinat-Walnuss Salat daneben anrichten und genießen.

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreu(n)de:
Lade Deine Freunde jetzt mit
einem frischen Einstiegsrabatt von
mind. 54,99 € ein!
<http://www.hellofresh.de/freunde>

