

## Feldsalat mit gebackenem Camembert und Preiselbeerdressing

VORBEREITEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

15  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 2 Portionen

#### Für den Salat

1/2 Päckchen Blätterteig  
2 runde Camembert à 125 g  
1 Ei  
200 g Feldsalat  
100 g Walnüsse

#### Für das Dressing

2 Esslöffel Preiselbeeren  
2 Esslöffel Orangensaft  
2 Esslöffel Olivenöl  
2 Esslöffel weißer Balsamico-Essig  
1 Teelöffel Agavendicksaft  
Salz, Pfeffer

Ich liebe Salat! Vor allem, wenn dieser mit einem gewissen Extra daherkommt. Obst und Nüsse gehören eigentlich immer dazu und ab und zu darf es auch gern ein bisschen mehr sein. Dieser Feierabendschmaus hält ein ganz besonderes Päckchen parat. Knusprig umhüllt im Blätterteigmantel bettet sich zart schmelzender Camembert auf knackigem Feldsalat. Getoppt wird die Salatkreation mit einem fruchtigen Preiselbeerdressing und Walnüssen.

- 1 -

Backofen auf 200 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Für die Camembert-Päckchen Blätterteig halbieren. Jeweils 1 Camembert in die Mitte legen und mit einer Lage Blätterteig ummanteln. Die Nahtstellen zusammendrücken. Blätterteig-Päckchen auf das Backblech legen. Ei verquirlen und Blätterteig damit bestreichen. 15 Minuten im Backofen backen.

- 3 -

Feldsalat putzen. Walnüsse grob hacken.

- 4 -

Für das Dressing alle Zutaten miteinander vermengen.

- 5 -

Feldsalat auf Tellern anrichten. Camembert darauf platzieren. Dressing über Camembert und Salat träufeln. Walnüsse darüber streuen.