

Kleine Chaumes Päckchen

Herzhaft-süße Füllung in zarten Filo-Päckchen versteckt

 25 min.

Zutaten für 4 Portionen:



- 1 Packung (200 g) Chaumes Klassik
- 1 Apfel
- 4 Blätter Filoteig
- 4 EL Honig
- 8 Scheiben Baguette
- 2 Zweige Petersilie
- 1 Eigelb
- 1 kleiner Friseesalat
- 40 g Walnüsse
- 1 EL Zitronensaft
- 1 TL Balsamico-Essig
- 1 EL Olivenöl
- 2 EL Joghurt
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

Backofen auf 180 °C vorheizen. Chaumes in vier gleiche Teile teilen. Apfel schälen, vierteln und entkernen, in Achtel schneiden.

Die vier Filoteig-Blätter ausbreiten, Chaumesviertel in die Mitte von jedem Blatt legen, zwei Apfelspalten und einige Petersilienblätter zufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit je 1 EL Honig beträufeln. Teigränder mit Eigelb bestreichen und die Ecken übereinander falten, sodass die Päckchen gut verschlossen sind. Backpapier auf einem Backblech ausbreiten, die Päckchen darauf legen und im Backofen ca. 10 Minuten backen.

Baguette in Würfel schneiden und im Backofen 4 - 5 Minuten mitbacken, bis sie braun sind.

Inzwischen Salat putzen, waschen, gut abtropfen und die Blätter in mundgerechte Stücke schneiden. Zitronensaft, Balsamico-Essig, Olivenöl und Joghurt zu einer Vinaigrette verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Salat und Nüsse zufügen, kurz vor dem Servieren mischen und mit den Baguette-Croutons und Chaumes-Päckchen anrichten.

Nährwerte pro Portion:

Brennwert: 2530 KJ / 490 Kcal
Eiweiß: 15 g
Fett: 31 g
Kohlenhydrate: 44 g