



Ziegenkäse-Quitten Schiffchen

mit herbstlichem Blattsalat



20-30min



2 Personen

Quitten sind die älteste Obstkultur des deutschsprachigen Raums, schon im achten Jahrhundert wurde das Obst schriftlich erwähnt. Leider gerat die aromatische Frucht in den letzten Jahren fast in Vergessenheit, umso mehr freuen wir uns über ihr Comeback! Die Quitte vereint Aromen von Granatapfel, Zitrusfrüchten und sogar Kiwi - ein wahrer Alleskönner! Wir backen fluffige Blätterteigschiffchen mi...

Was du von uns bekommst

- Quitte
- Provencekräuter
- rote Zwiebel
- Sherryessig ¹²
- Salatmix
- rote Rübe
- Ziegenfrischkäse
- Blätterteig ¹
- Haselnüsse ¹⁵

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Backblech
- Backrohr mit Ober-/Unterhitze
- Küchenreibe
- mittelgroße Pfanne
- Sieb
- Sparschäler

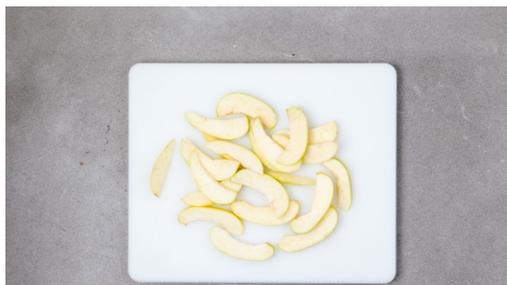
Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 915.0kcal, Fett 65.2g, Eiweiß 16.5g, Kohlenhydrate 58.7g



1. Quitte schneiden

Backrohr auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die **Quitte** mit einem großen Messer vierteln und das Kerngehäuse rausschneiden, anschließend die **Quittenviertel** längs in dünne Scheiben schneiden.



2. Zutaten vorbereiten

Den **Ziegenfrischkäse** mit 2-3EL Wasser cremig rühren, die **Haselnüsse** grob hacken. **Zwiebel** schälen, halbieren und in dünne Ringe schneiden. Die **Quittenscheiben** in einer Pfanne mit 2-3EL Wasser ca. 5Min. andünsten.



3. Schiffchen belegen

Den **Teig** mit Papier ausrollen, dann in der Mitte durchschneiden. **Teigstücke** zu ovalen **Schiffchen** formen, die Außenecken dabei einrollen. Den **Ziegenfrischkäse** auf beide **Schiffchen** verteilen und diese damit bestreichen, die Ränder frei lassen. Dann die **Quitten** und **Zwiebelringe** darüber verteilen und mit ein wenig **Provencekräutern**, Salz und Pfeffer bestreuen.



4. Schiffchen backen

Die **Schiffchen** im Backrohr auf der untersten Schiene ca. 18-20Min. goldgelb backen. Die **Haselnüsse** für die letzten ca. 5-7Min. Backzeit auf den **Schiffchen** verteilen.



5. Salat vorbereiten

In der Zwischenzeit die **Rübe** schälen und auf der Küchenreibe grob raspeln. Den **Salat** waschen und gut abtropfen lassen.



6. Dressing zubereiten

Für das **Dressing** den **Sherryessig** mit 1/2TL Salz, etwas Pfeffer verrühren, dann 1-2EL Olivenöl einrühren. Den **Salat** kurz vorm Servieren mit den **Rüben** und dem **Dressing** vermengen, die **Schiffchen** dazu servieren.