



Rote Rüben Wellington mit Krensaucе und karamellisierten Tomaten



70 Min.



mittel



4 Personen



ohne Nüsse



Vegetarisch

Schritt 1

Rote Rüben waschen und in leicht gesalzenem Wasser mit Kümmel weichkochen. Abseihen, auskühlen lassen und schälen. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Spinat auftauen und ausdrücken.

Schritt 2

Champignons putzen, in feine Würfel schneiden und mit 1 EL Öl hellbraun rösten. Zwiebel und Knoblauch kurz mitrösten. Spinat dazugeben, gut mischen und mit Honig, Senf, Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 3

Backrohr auf 190 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Blätterteig ausrollen und Spinat-Champignon-Masse darauf verteilen, dabei auf beiden Seiten einen ca. 3 cm breiten Rand frei lassen. Rote Rüben mittig auflegen und den Teig darüberschlagen; die Roten Rüben sollten komplett mit der Pilzmischung umhüllt sein. Teigenden zusammendrücken.

Schritt 4

Teigrolle mit der Naht nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Mit verquirltem Ei bepinseln und ca. 15–20 Minuten goldbraun backen.

Schritt 5

Sauerrahm mit Kren, Salz und Pfeffer abschmecken. Cherrytomaten mit restlichem Öl und Staubzucker karamellisieren. Rote Rüben Wellington portionieren, eventuell salzen und mit Krensaucе, Cherrytomaten und Dille servieren.

Zutaten

- ♥ 5 mittelgroße Rote Rüben
- ♥ 1 Teelöffel Kümmel
- ♥ 1 Zwiebel
- ♥ 2 Knoblauchzehen
- ♥ 500 g TK-Blattspinat
- ♥ 500 g Champignons
- ♥ 2 Esslöffel Olivenöl
- ♥ 1 Esslöffel Honig
- ♥ 1 Esslöffel milder Senf
- ♥ 1 Packung Blätterteig
- ♥ 1 Ei
- ♥ 12 Cherrytomaten
- ♥ 1 Teelöffel Staubzucker
- ♥ 1 Bund Dille
- ♥ Salz
- ♥ Pfeffer

Für die Krensaucе

- ♥ 250 g Sauerrahm
- ♥ 2 Esslöffel Tafelkren



Salz



Pfeffer