

**Otto Koch**  
**Gebackener Ziegenfrischkäse im Strudelteig**  
**mit buntem Blattsalat**

**Donnerstag, 31. Mai 2018**  
**Rezept für 4 Personen**

**Dauer: mehr als 4 Stunden**  
**Schwierigkeitsgrad: mittelschwer**  
**Heimatküche, Vegetarisch**

**Zutaten:**

**Für den Ziegenkäse im Strudelteig:**

250 g	Weizenmehl Type
550	
25 ml	Speiseöl
1	Ei
etwas	Salz
ca. 100 ml	kaltes Wasser
2 Zweige	Thymian
1	Bio-Zitrone
250 g	Ziegenfrischkäse
3 TL	Honig
etwas	Pfeffer aus der Mühle
etwas	Mehl zum Ausrollen
2 EL	flüssige Butter



**Für den Salat:**

200 g	Blattsalate (z.B. Lollo Rosso, Rauke, Friseé)
1	rote Zwiebel
1 Bund	Kerbel
2 Stiele	Petersilie
3 EL	Olivenöl
1 EL	Kräuteressig
1 TL	Senf
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle

**Zubereitung:**

**Hinweis: der Teig muss eine Nacht ruhen!**

1. Mehl, Speiseöl, Ei, 1 Prise Salz und Wasser in eine Rührschüssel geben und mit dem Knethaken der Küchenmaschine zu einem glatten Teig kneten. (Der Teig sollte nicht zu lange gerührt werden, er darf nicht zu warm werden!).
2. Den Teig zu einer Kugel formen und mit Frischhaltefolie abgedeckt über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Auf folgenden Tag den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

4. Thymian abspülen, trocken schütteln und die Blättchen abstreifen. Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und etwas Schale abreiben.
5. Ziegenkäse mit Thymian, Zitronenschale, Honig und etwas Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und gut vermischen.
6. Den Strudelteig mit etwas Mehl bestäuben, dünn ausrollen und dann auf ein großes sauberes Geschirrtuch legen. Über die Handrücken möglichst dünn ausziehen.
7. Den ausgezogenen Teig in etwa 10 cm große Quadrate schneiden. Jeweils etwas Käsemasse darauf geben und zu Dreiecken überklappen.
8. Auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech verteilen und mit flüssiger Butter bestreichen.
9. Die Päckchen ca. 15 Minuten im heißen Ofen goldgelb backen.
10. Die Salate putzen, abspülen und trocken schleudern. Salatblätter nach Belieben in mundgerechte Stücke zupfen bzw. schneiden.
11. Zwiebel schälen und fein würfeln. Kerbel und Petersilie abspülen und trocken schütteln. Kerbel grob zupfen und mit den Salaten vermischen. Petersilienblättchen fein schneiden.
12. Aus Olivenöl, Kräuternessig, Senf, Zwiebeln, Petersilie, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette rühren. Kurz vor dem Servieren die Blattsalate mit dem Dressing mischen.
13. Salat und Ziegenkäse-Strudelecken anrichten.

Pro Portion: 600 kcal / 2520 kJ

50 g Kohlenhydrate; 23 g Eiweiß; 34 g Fett