

Kochen

Jens Jakob

Montag, den 01.08.2022

Merguez im Strudelteig mit Tomaten-Dip

Für 4 Portionen

Zutaten

Für die Merguez

2 Merguez (scharf gewürzte arabische Wurst)
 1 Paprikaschote, rot
 1 Zucchini, mittelgroß
 2 Lauchzwiebeln
 1 Knoblauchzehe
 3 EL Rapsöl
 1 EL Tomatenmark
 50 ml Gemüsefond, ca.
 etwas Salz
 etwas Pfeffer
 2 Eier (Größe M)
 10 Blätter Strudel- oder Yufkateig (z. B. Ø etwa 30 cm)
 500 ml Rapsöl, ca.

Für den Tomaten-Harissa-Dip

300 g Tomaten, frisch oder aus der Dose
 2 EL Rapsöl
 2 EL Tomatenmark
 etwas Salz
 etwas Pfeffer
 1 TL Honig
 2 EL Balsamessig
 1 TL Harissa, ca. (scharfe Würzpaste alternativ Chiliflocken)

Für den Salat

1 Kopf Lollo bianco
 1 Schalotte
 1 Bund Schnittlauch
 3 EL Balsamessig, hell
 1 TL Senf
 1 Prise Zucker
 etwas Salz
 etwas Pfeffer
 4 EL Rapsöl

Zubereitung

1. **Die Merguez** in dünne Scheiben schneiden. Paprika, Zucchini, Lauchzwiebeln und Knoblauch putzen, bzw. schälen. Paprika, Zucchini und Lauchzwiebeln fein schneiden. Knoblauch fein hacken.
2. In einer Pfanne 1 EL Rapsöl erhitzen. Merguez darin leicht knusprig braten. Herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und beiseitestellen.
3. Im Bratfett das übrige Öl erhitzen. Knoblauch darin andünsten. Zucchini, Paprika und Lauchzwiebeln zugeben und weitere ca. 1-2 Minuten anbraten.
4. Tomatenmark unterrühren und kurz mitrösten. Mit Gemüsefond ablöschen, salzen und pfeffern.
5. Alles offen einköcheln lassen, bis die Flüssigkeit verdampft und das Gemüse gar ist. Abkühlen lassen.

6. **Für den Dip** Tomaten abbrausen, möglichst fein schneiden.
7. Öl in einer Pfanne erhitzen. Tomaten und Tomatenmark darin anrösten. Mit Salz, Pfeffer, Honig und Essig würzen. Alles ca. 5-8 Minuten pastenartig einkochen lassen. Nach Belieben pürieren. Mit Harissa abschmecken (wer es scharf mag, kann den Harissa-Anteil erhöhen)
8. **Für die Merguez** Eier in einem großen Teller verquirlen.
9. Die Strudelblätter auf einer Arbeitsfläche ausbreiten. Gemüse und Merguezwürfel mittig darauf verteilen. Teigblätter dünn mit etwas verquirltem Ei bestreichen. Den Teig über die Füllung zu Päckchen zusammenklappen.
10. Das Rapsöl in einer tiefen Pfanne erhitzen. Päckchen mit dem übrigen Ei bestreichen. Teigpäckchen im heißen Öl portionsweise goldbraun braten.
11. **Salat putzen**, abbrausen, trocken schleudern. Schalotte abziehen und fein würfeln. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.
12. Essig, Senf, zucker, Salz, Pfeffer und Öl verrühren. Mit Salat, Schalotten und Schnittlauch mischen.
13. Tomaten-Dip nochmal abschmecken. Strudel-Päckchen auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen, mit Salat und Dip anrichten und servieren.