

## Vespersalate in knuspriger Strudelhülle



### Salate der Extraklasse...

Erfrischende, leichte und knackige Salate haben Hochkonjunktur. Als kleine Vorspeise mit Brot bereichern die schmackhaften Bouquets jedes Menü. Statt Brot, können die Kompositionen in knusprig gebackene Strudelrollen geschichtet werden. Das bringt Abwechslung und sieht ansprechend aus. Als Füllung eignen sich feine Salatstreifen, zerbröselter Schafskäse, Gemüsestreifen und frische Kräuter. Dann noch ein fruchtiges Dressing dazu und fertig ist die sommerliche Verführung. Anbei die heutige Rezeptur für „**Vespersalate in knuspriger Strudelhülle**“:

**Mein Tipp:** Strudelteige können fertig gekauft werden. Ich empfehle für dieses Rezept hauchdünne Strudelteige. Da steht auf der Verpackung meist die Zusatzbezeichnung „Yufkateig“ oder „Briqueteig“.

### Zutaten

#### Für 4 Personen:

- 1 Packung hauchdünner Strudelteig
- 50 g flüssige Butter
- Etwas verquirltes Ei zum Bestreichen
- Zum Füllen: Eisbergsalat, 100 g Couscous, Feine Gemüsegewürfel, Kresse, 200 g Hüttenkäse oder

Schafskäse

- Dressing: Essig, Öl, grober Senf, Petersilie, Honig oder Zucker, eingelegte Paprika

Extra: 4 Metallringe

### **Zubereitung**

Den Strudelteig auspacken und in Streifen schneiden (so breit wie die Höhe der Metallringe!).

Die Teigstreifen überlappend aneinanderlegen, so dass ein ca. 1 m langer Streifen entsteht. Die Teigstreifen an einem Ende ca. 5 cm mit Ei bestreichen. Die restliche Bahn mit 1 EL flüssiger Butter vorsichtig einpinseln. Nun den Metallring am „nicht Ei -Ende“ anlegen und in die Teighahn einrollen. Das Ei-Ende verklebt die Strudelrolle. Die fertigen Teigrollen mit den Metallringen auf ein Backblech setzen und im, auf 160°C vorgeheizten, Backofen ca. 8-10 Minuten goldgelb backen. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen und die Metallringe vorsichtig herausdrücken.

Die Strudelringe auf Teller setzen.

Den Couscous nach Packungsangabe zubereiten und nach Belieben mit Kräutern, Gemüsewürfel und gehackten Nüssen vermischen.

Den Dressing nach eigenem Geschmack zubereiten.

Zum Servieren zuerst die Salatstreifen in die Strudelringe füllen. Dann Couscous und Käse einfüllen. Zum Schluss mit Kresse bedecken. Das Dressing darüber und drumherum träufeln.

Mit eingelegtem Paprika garnieren.