

Vespersalate in knuspriger Strudelhülle



Zutaten:

Für 4 Personen:

- 1 Packung hauchdünner Strudelteig
- 50 g flüssige Butter
- Etwas verquirltes Ei zum Bestreichen
- Zum Füllen: Eisbergsalat, 100 g Couscous, Feine Gemüsewürfel, 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 Teighbahn 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.

