

Björn Freitag: Bunter Tomaten-Salat mit gefülltem Strudelteig

😊 happy-mahlzeit.com/2021/06/03/björn-freitag-bunter-tomaten-salat-mit-gefülltem-strudelteig

Zutaten für 2 Personen

Für den Salat:

- Bunte Tomaten in allen möglichen Farben, keine Cocktailtomaten
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- ½ Bio-Zitrone
- 1 EL weißer Balsamico-Essig
- 1 EL grober Senf
- 4 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

Für den Strudel:

- 1 Blatt TK-Strudelteig
- 200 g Ricotta
- 200 g Mascarpone
- 1 Bund Basilikum
- 2 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss
- Wasser

Zubereitung:

Die Tomaten waschen, schneiden, vierteln und den Strunk entfernen. Für das Dressing Öl, Essig, Senf, Zitronenabrieb und etwas Zitronensaft mit einer guten Prise Zucker verrühren. Die geschnittenen Tomaten zum Dressing geben und gut vermischen. Zwiebel und Knoblauch in feine Scheiben schneiden und unter den Tomaten-Salat rühren.

Den Strudelteig ausbreiten und mit etwas Olivenöl bestreichen. Ricotta und Mascarpone verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Muskatnuss auf den Strudelteig geben und mit der Ricotta-Mascarpone-Masse bedecken. Dabei einen kleinen Rand lassen. Ganze Basilikumblätter auf der Creme verteilen und den Strudelteig einrollen. Das letzte Stück Teig mit Wasser bestreichen und dann die Rolle schließen.

Den Strudel mit etwas Öl in einer Pfanne von beiden Seiten anbraten, ca. 10 Minuten.

Die Strudelteigrolle in fingerbreite Scheiben schneiden und auf dem Salat drapieren.

Rezept: Björn Freitag

Quelle: Der Vorkoster vom 10.3.2017

Episode: Alleskönner Tomate – wie gut ist unser Lieblingsgemüse?