

Gemüse-Strudel mit Kräuter-Quark-Joghurt-Dip

Für 2 Personen

2 Scheiben Blätterteig (TK)	2 Möhren	1 Miniromanasalat
1 Minizucchini	2 Schalotten	1 Knoblauchzehen
1 Stangensellerie	0,5 Knollensellerie	4 getr. Öl-Tomaten
0,5 Bund Petersilie	0,5 Bund Basilikum	1 Bund Schnittlauch
2 Zweige Thymian	2 EL Kapern, eingelegt	1 EL Sesamkörner
100 g Quark, 20%	100 g Naturjoghurt	30 g Butter
1 TL Dijonsenf	2 EL Olivenöl	1 Prise Zucker
Salz	schwarzer Pfeffer	

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Die Möhren, beide Selleriesorten und die Zucchini klein schneiden. Die getrockneten Tomaten ebenfalls klein schneiden. Zwei Esslöffel Olivenöl erhitzen und das Gemüse darin anbraten. Den Thymianzweig dazugeben. Die Butter in einem Topf schmelzen, und den Blätterteig ausrollen und in gleichmäßige Quadrate schneiden. Das Gemüse in einem Sieb abtropfen lassen. Anschließend das Gemüse auf dem Blätterteigquadraten verteilen. Den Blätterteig zu einer Tasche formen und mit dem Schnittlauch zubinden. Die Taschen mit der Butter bestreichen und mit den Sesamkörnern betreuen. Die Blätterteigtaschen 20 Minuten in den Backofen geben. Den Naturjoghurt mit dem Quark vermischen. Den Dijonsenf, das restliche Olivenöl, Salz und Pfeffer dazugeben. Anschließend im Kühlschrank ziehen lassen. Das Basilikum und die Petersilie mit dem Rapsöl mixen. Anschließend die Kapern dazugeben. Den Gemüsestrudel auf einem Teller anrichten. Den Dip auf einem Salatblatt anrichten und beides servieren.

Jörg Heitz am 19. Mai 2011