

Ziegenkäse-Cashew-Strudel mit marinierten Berg-Linsen

Für 2 Personen

100 g Berglinsen	1 Stange Staudensellerie	2 Blätter Brickteig
100 g Ziegenfrischkäse	25 g geröstete Cashewnüsse	25 g getrocknete Aprikosen
1 EL flüssiger Honig	1 EL Hoisin-Soße	1 EL Sojasoße
1 EL Sherryessig	1 TL Sesamöl	1 EL Ghee
gemahlener Koriander	Crema-Di-Balsamico	Salz
schwarzer Pfeffer		

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Linsen darin gar kochen. Anschließend abgießen und kalt abbrausen. Das Ghee in einem Topf erhitzen. Den Brickteig ausrollen und mit dem flüssigen Ghee bestreichen. Den Käse gleichmäßig auf dem Brickteig zerbröseln. Die Nüsse grob hacken. Die Aprikosen in kleine Würfel schneiden. Beides über den Käse streuen und mit Koriander würzen. Die Teigblätter einrollen und die Seiten andrücken. Den Strudel etwa sieben Minuten im Ofen goldbraun backen. Für die Marinade den Sellerie schälen und fein würfeln. Die Hoisin-Soße, die Soja-Soße, den Sherryessig, den Honig und einen Schuss Olivenöl miteinander vermengen und über den Sellerie geben. Die Marinade mit den Linsen vermengen. Die Berglinsen mit der Marinade auf Tellern anrichten. Jeweils einen Strudel auf die Mitte geben. Mit der Crema di Balsamico garnieren und servieren.

Angela Jung am 30. November 2011