

# Ziegenkäse auf mediterranem Tomaten-Salat, Bärlauch

## Für 2 Personen

250 g Ziegenkäse	6 Blätter Yufkateig	400 g Kirschtomaten
1 Paprika, gelb	2 Karotten	1 Ei
1 Schalotte	5 Mandeln	50 g Basilikum
50 g Kresse	7 Blätter Bärlauch	0,5 l Sonnenblumenöl
2 EL Gemüsebrühe, körnig	1 EL Estragonessig	1 EL Balsamico-Essig
1 EL Walnussöl	1 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer (weiß)	Pfeffer (schwarz)	

Den Ziegenkäse in Dreiecke schneiden und mit der Kresse garnieren. Beides mit den gemahlenden Mandeln vermischen. Die Masse auf die Yufkateigblätter verteilen und einrollen. Das Ei trennen und mit dem Eigelb die Enden des Teigs bestreichen und verschließen. Das Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und die Teigrollen darin ausbacken. Die Tomaten halbieren, die Karotten schälen und in lange Scheiben schneiden. Die Paprika schälen und würfeln. Das Ganze in einer Schüssel vermengen und mit Salz und schwarzen Pfeffer würzen. Den Bärlauch, die Schalotte, die Gemüsebrühe, den Balsamico-Essig, den Estragonessig, das Olivenöl und das Walnussöl in einen Mixer geben und pürieren. Mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken. Die Tomaten, die Karotten und die Paprika mit der Vinaigrette vermengen. Den Basilikum zupfen. Die Ziegenkäsetaschen und den Salat auf einem Teller anrichten und mit dem Basilikum garnieren.

Kürsat Bozkurt am 27. April 2010