

Avocado-Palmherzen-Salat mit Kirschtomaten, Teig-Taschen

Für zwei Personen

2 Rollen Blätterteig	250 g Feta	100 g Gouda
250 g Römersalat	150 g Kirschtomaten	1 reife Avocado
300 g Palmherzen	1 kleine rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe
20 g Pinienkerne	2 EL Frischkäse	1 Ei
2 EL Olivenöl	2 EL weißer Balsamico	Paprikapulver, Zucker
Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Pfanne erhitzen. Die Pinienkerne in der heißen Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, herausnehmen und abkühlen lassen. Den Salat waschen, putzen und gründlich abtropfen lassen. Die Palmherzen abtropfen lassen. Inzwischen 80 Gramm von den Tomaten waschen und halbieren. Die Palmherzen und den Salat in Stücke schneiden. Die Avocado von Schale und Kern befreien, halbieren und das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauslösen. Anschließend das Fruchtfleisch vierteln und in Scheiben schneiden. Alle Zutaten in eine Schüssel geben. Für die Vinaigrette den Balsamico mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und dem Olivenöl vermengen. Anschließend die Vinaigrette vorsichtig unter den Salat heben. Den Feta zerkrümeln und den Gouda fein reiben. Anschließend in eine Schüssel geben und mit dem Ei und dem Frischkäse vermischen. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und fein hacken. Die restlichen Tomaten waschen und klein schneiden. Danach alles mit in die Schüssel geben und alles gut vermengen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Paprikapulver würzen. Nun aus dem Blätterteig vier Kreise ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Etwas mehr als einen Esslöffel der Fetamischung in die Mitte des Blätterteigs geben und zuklappen. Mit einer Gabel die Ränder aneinander drücken. Anschließend die Teigtaschen für 15 bis 20 Minuten in den Ofen geben. Den Avocado-Palmherzen-Salat mit den Kirschtomaten und die Blätterteig-Feta-Taschen auf Tellern anrichten und servieren.

Antonia Bohrer am 28. Januar 2014