

# Feldsalat mit Speck, Feigen, Tomaten-Filo-Röllchen

**Für zwei Personen**

**Für den Salat:**

6 Scheiben Frühstücksspeck	100 g Feigen	200 g Feldsalat
1 Granatapfel	50 g Walnüsse	1 EL Honig
1 EL mittelscharf Senf	150 ml Gemüsefond	4 EL Walnussöl
2 EL Himbeeressig	1 EL Zucker	Rapsöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

**Für die Filo-Röllchen:**

150 g Filoteig	125 g getr. Öl-Tomaten	1 gelbe Paprikaschote
200 g Fetakäse	100 g Butter	200 ml Crème-fraîche mit Kräutern
1 TL Speisestärke	1 EL Semmelbrösel	weiche Butter
Salz	schwarzer Pfeffer	

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Filo-Röllchen die Butter zerlassen und die Paprika und Tomaten in kleine Würfel schneiden. Den Feta mit einer Gabel zerdrücken und mit der Paprika, den Tomaten und der Butter vermengen. Die Crème fraîche und die Stärke unterrühren mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Teigscheiben halbieren, mit Butter bestreichen, einen Esslöffeln Füllung auf die Teigblätter geben, an den Rändern einen Zentimeter freilassen und den Rand über die Füllung schlagen.

Anschließend aufrollen, die Röllchen auf ein Backblech legen, mit Butter bestreichen und mit Semmelbrösel bestreuen. Anschließend für etwa 15 Minuten in den Backofen geben.

Für den Salat den Granatapfel teilen und mit einem Löffel die Kerne auslösen. Die Feigen vierteln.

Den Feldsalat waschen, trockenschleudern und auf Tellern anrichten. Den Speck in Rapsöl kross anbraten und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Walnüsse mit dem Zucker in der Pfanne karamellisieren lassen. Aus dem Honig, dem Senf, Walnussöl, Gemüsefond und Essig ein Dressing herstellen. Die Granatapfelkerne und die Feigen über den Salat verteilen, dann das Dressing nach Bedarf dazu geben und das Ganze gut mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Filo-Röllchen mit dem Salat auf Tellern anrichten und mit den Walnüssen und dem Speck garniert servieren.

Günter Kurz am 23. Juni 2015