

# Ziegenkäse-Strudel mit Frisée-Salat

## Für 4 Personen:

### Für den Strudel:

2 Zweige Rosmarin	100 g Walnusskerne	100 g Sahne
2 EL Butter	120 g Strudelteigblätter	300 g Ziegenfrischkäserolle
3 EL Honig, flüssig	6 Feigen	

### Für den Salat:

1 Friséesalat	40 ml Bio-Apfelessig	1 TL grober Dijonsenf
1 EL Honig	100 ml Olivenöl	Pfeffer, Salz

Rosmarin abbrausen, trocken schütteln, die Nadeln abstreifen und fein hacken.

Die Walnüsse hacken.

Sahne und Butter in einen Topf geben und leicht erhitzen, sodass die Butter schmilzt.

Den Backofen auf 190 Grad Umluft (oder 210 Grad Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Strudelteigblätter vorsichtig entfalten.

Das erste Blatt auf ein feuchtes Geschirrtuch legen und dünn mit etwas Butter-Sahne bestreichen. Die übrigen Strudelblätter leicht versetzt darauflegen, dabei jeweils mit der Butter-Sahne bestreichen.

Die Ziegenkäserolle in die Teigmitte legen. Walnüsse, Rosmarin und 1 EL Honig darauf verteilen. Mithilfe des Tuchs zu einem Strudel aufrollen. Dabei die Seiten etwas über die Füllung klappen. Strudel mit der Naht nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech heben. Mit der restlichen Butter-Sahne bestreichen.

Die Feigen vorsichtig abwaschen und abtrocknen, dann in eine ofenfeste Form geben und mit dem restlichen Honig beträufeln.

Den Strudel und die Feigen zusammen in den vorgeheizten Ofen geben und ca. 20-25 Minuten backen.

In der Zwischenzeit den Friséesalat putzen, waschen, trocknen und mundgerecht zupfen.

Für das Dressing Apfelessig, Senf, Honig, Olivenöl, etwas Pfeffer und Salz in ein hohes Gefäß geben und mit einem Mixstab zu einem cremigen Dressing mixen. Kurz vor dem Servieren den Salat damit marinieren.

Gebackenen Strudel in Scheiben schneiden und mit den Ofenfeigen und dem Salat servieren.

Kevin von Holt am 31. Januar 2023