

# Zucchini-Käse-Päckchen auf Kiwi-Gurken-Carpaccio

**Für 4 Personen**

**Kiwi-Gurken-Carpaccio:**

2 Bio-Zitronen	50 g Puderzucker	Salz
Piment d'Espelette	60 ml Olivenöl	4 Kiwis
1 Salatgurke	8 Kapuzinerkresse-Blätter	

**Für die Zucchini-Käse-Päckchen:**

250 g Zucchini	1 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer	60 g Walnusskerne	1 EL Zucker
200 g Weichkäse	1 Strudelteigrolle (ca. 300 g)	500 g Frittierfett

Für die Marinade die Zitronen heiß abwaschen, abtrocknen, dann etwas Schale abreiben und den Saft auspressen.

Zitronensaft mit Puderzucker in einen Topf geben und ein paar Minuten köcheln lassen, dann etwas Zitronenschale untermischen und mit Salz und Piment d'Espelette abschmecken.

Den Topf vom Herd nehmen und langsam das Olivenöl unterrühren.

Kiwis schälen und die Früchte in dünne Scheiben schneiden.

Die Gurke abwaschen, trocken tupfen und in 2 mm dicke Scheiben hobeln.

Die Teller abwechselnd kreisförmig mit den Kiwi- und Gurkenscheiben belegen und mit der Zitronen-Olivenöl-Marinade beträufeln.

Kapuzinerkresse-Blätter abbrausen, trocken schütteln, in feine Streifen schneiden und über die Gurken- und Kiwischeiben streuen.

Die Zucchini abwaschen und die Enden abschneiden. Zucchini in kleine Würfel schneiden.

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Zucchini darin anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Walnusskerne grob zerbrechen. Walnüsse in eine Pfanne ohne Fett geben, Zucker überstreuen und die Nüsse karamellisieren lassen.

Den Käse in Stücke schneiden.

Käse, Zucchini und Walnusskerne in eine Schüssel vermischen, mit etwas Pfeffer würzen.

Den Strudelteig entrollen und in 8 Quadrate von ca. 15 cm Kantenlänge schneiden. Dann die Quadrate schräg halbieren, dass aus jedem Quadrat 2 Dreiecke entstehen. Die Dreiecke mit der langen Kante nach unten auf die Arbeitsplatte legen.

In die Mitte der Dreiecke jeweils 2 EL der Füllung geben. Die Teigränder mit etwas Wasser bestreichen, die obere Spitze und die beiden Seitenspitzen umklappen, so dass kleine Teigpäckchen entstehen.

In einem Topf das Frittierfett erhitzen und die Teigpäckchen darin portionsweise knusprig ausbacken. Mit einer Siebkelle herausnehmen und kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Gebackene Zucchini-Päckchen auf die vorbereiteten Teller mit dem Kiwi-Gurken-Carpaccio geben und servieren.

Jörg Sackmann am 19. Juli 2022