

Strudelblätter - Türmchen mit Ziegenfrischkäse, Gartensalaten und essbaren Blüten

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Sommerlich - raffinierte Vorspeise, sieht toll aus, dabei recht einfach und schnell gemacht

Zutaten

- 6 Ziegenfrischkäse - Taler
- 1 Blatt Strudelteig, 30 X 40 cm aus dem Kühlregal
- 2 - 3 El flüssige Butter
- 2 - 3 El gehackter Zitronenthymian
- 1 - 2 El Puderzucker
- Für die Gartensalate:
- Verschiedene Blattsalate wie z.B. Friseè, Spinat -, Brunnenkresse, Feld - oder Rucola Salat, geputzt, in kaltem Wasser aufgefrischt, gut trocken gelaufen. Essbare Blüten zum garnieren
- Verschiedene Kräuter wie z.B.: Kerbel, Estragon, Pimpernelle, Dill, geputzt, gezupft, gehackt
- Für den Dressing:
- 1 El Champagneressig
- 50 ml Geflügelbrühe
- 2 El Traubenkernöl
- 2 El Walnussöl
- 1 Tl Honig
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Den Ofen auf 200 C° vorheizen. Aus dem Strudelteig 16 runde Strudelblätter (5-6 cm) ausstechen, mit flüssiger Butter bestreichen, und mit Zitronenthymian und Puderzucker bestreuen.

Schritt2

Auf dem flachen Backblech ca. 5 - 6 min backen, dann unter dem zugeschaltetem Grill goldbraun karamellisieren.

Schritt3

Das Dressing:

Schritt4

Die Geflügelbrühe mit dem Champagneressig, Honig, Salz, Zucker und Pfeffer verrühren und mit den Ölen verquirlen, nachschmecken.

Schritt5

Anrichtevorschlag:

Schritt6

Die Ziegenfrischkäse - Taler wagerecht halbieren. Abwechselnd mit 4 knusprigen Strudelblättern übereinander zu einem Türmchen aufschichten.

Schritt7

Auf dem kalten Vorspeisenteller „mittig“ anrichten.

Schritt8

Die bunten Salatblätter im Dressing mengen, etwas ablaufen lassen. Drum herum dekorativ verteilen, mit gezupften Blütenblättern dekorieren.

Rezeptart: Kalte Vorspeisen **Tags:** einfach und schnell, frühlingshaft, sieht toll aus, sommerrezepte, vorspeise, ziegenfrischkäse

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/strudelblaetter-tuermchen-mit-ziegenfrischkaese-gartensalaten-und-essbaren-blueten/>