

## Schmeckt perfekt



Rezept von Hannes Müller

### Schafskäse im Strudelteig, Tomaten-Basilikum-Spinat



**30 Minuten/ leicht**

---

#### Zutaten

100 g Feta und/oder 100 g Schafskäse und 1 Eidotter, frisches Basilikum, frischer Oregano, Pfeffer, Salz, Olivenöl, fertiger Strudelteig, frischer Rosmarin; 2 Tomaten, 30 g frischer Blattspinat, Olivenöl, 1 EL Sonnenblumenkerne, Salz, Zucker.

Für das Basilikum-Öl: 50 g frisches Basilikum, 125 ml Olivenöl, Salz.

#### Zubereitung

Den Schafskäse eventuell in einem Tuch ausdrücken, mit dem Eidotter verrühren und mit Basilikum, Oregano, Olivenöl, Salz und Pfeffer marinieren. Den Feta in Würfel schneiden, mit den Kräutern bestreuen und mit Pfeffer würzen. Den Strudelteig ausrollen und ca. 10 x 10 cm große Stücke ausschneiden. Teigstücke mit Olivenöl bestreichen und einen Esslöffel Schafskäsemasse bzw. einen Würfel Feta darauf geben. Den Teig zu Päckchen einrollen und die Enden einklappen, auf ein mit Olivenöl beschmiertes Backblech stellen. Mit Olivenöl bestreichen und mit frischem Rosmarin bestreuen. Im auf 180 °C vorgeheizten Rohr ca. 12 Minuten backen.

Tomaten kreuzweise einschneiden und in kochendes Wasser legen. Danach herausnehmen, kalt abschrecken und schälen. Kerngehäuse herausnehmen und beiseite stellen. Das Fruchtfleisch in Streifen schneiden. Von den Tomatenresten den klaren Saft auspressen. Die Tomatenstreifen zusammen mit Olivenöl und Tomatensaft etwas erwärmen. Spinat dazugeben und kurz durchrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die Sonnenblumenkerne in einer Pfanne rösten.

Für das Basilikum-Öl Basilikum mit Olivenöl und Salz in einem Küchencutter fein mixen. Durch ein Sieb gießen.

Den Spinat-Tomatensalat auf Tellern anrichten, mit Sonnenblumenkernen bestreuen und mit Basilikum-Öl beträufeln. Die Strudelteig-Päckchen darauf setzen.