

Käsestrudel mit Feldsalat

Zutaten für 4 Personen:

Salat:

100 g Feldsalat
2 EL Obstessig
2 EL neutrales Öl, z. B. Maiskeimöl, Sonnenblumenöl
½ TL scharfer Senf
1 Prise Zucker
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Strudel:

250 g Bergkäse in 1,5 mm dünnen Scheiben
150 g gekochter Schinken in Scheiben
150 g Doppelrahmfrischkäse
100 g Magerquark
1 EL frisch gehackte gemischte Kräuter, z. B. glatte Petersilie, Schnittlauch, Kerbel
1 Msp. edelsüßes Paprikapulver
1 Msp. gehackte Kümmelsamen
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1–2 EL Sahne (nach Bedarf)

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Für den Salat den Feldsalat waschen und trocken schleudern. Essig, Öl und Senf verrühren und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Vinaigrette über den Feldsalat träufeln und locker vermengen.

Für den Strudel die Käsescheiben leicht überlappend auf das vorbereitete Backblech legen, mit Schinken belegen und im vorgeheizten Ofen 3–5 Minuten erhitzen, bis der Käse warm wird und leicht schmilzt. Achtung: Der Käse darf nicht zu sehr schmelzen, sonst lässt sich der Strudel später nicht aufrollen.

Inzwischen Frischkäse, Quark, Kräuter, Paprikapulver und Kümmel glatt rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Falls die Mischung zu fest ist, mit der Sahne streichfähig verdünnen.

Die Frischkäsecreme auf die warme Schinken-Käse-Platte streichen und mithilfe des Backpapiers zu einer Rolle formen. Das Backpapier abnehmen und den Käsestrudel in 3 cm dicke Scheiben schneiden.

Lauwarme Käsestrudelscheiben zusammen mit dem Feldsalat auf vier Tellern anrichten und servieren.

