

Rezept

Kohlstrudel mit Gurkensalat

Ein Rezept von Kohlstrudel mit Gurkensalat, am 27.07.2024

Zutaten

Für den Strudel

500 g Weißkohl	1 große Zwiebel
120 g Butter	Salz
Pfeffer	1 TL Kümmelkörner
1 Pck. Filoteig (250 g; Kühlregal)	200 g Ziegenfrischkäse

Für den Salat

1 Salatgurke	1 Granatapfel
1 rote Zwiebel	½ Bund Minze
3 EL Limettensaft	Salz
Pfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 1355 kcal, 80 g F, 33 g EW, 116 g KH

Zubereitung

1. Für den Strudel den Weißkohl waschen, putzen und in Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden.
2. 40 g Butter in einer großen Pfanne oder einem weiten Topf erhitzen und die Zwiebel darin glasig anschwitzen. Den Kohl dazugeben und zugedeckt in 10 Min. bei mittlerer Hitze bissfest garen. Salz, Pfeffer und Kümmel hinzufügen, durchmischen und den Kohl offen weitere 5 Min. köcheln. Vom Herd nehmen und beiseitestellen.
3. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die restlichen 80 g Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Den Filoteig aus der Packung nehmen und das erste Blatt davon auf einen Bogen Backpapier legen. Mit Butter bepinseln. Das nächste Blatt Filoteig darauflegen und ebenfalls mit Butter bepinseln. Weiter so verfahren, bis alle Blätter aufgebraucht sind.
4. Die etwas abgekühlte Kohlmasse auf den Teig geben, dabei an den Rändern ca. 2 cm frei lassen. Den Ziegenfrischkäse darüber bröckeln.
5. Das Backpapier nutzen, um den Teig um die Füllung herum zu einer Rolle zu formen. Die Filo-Weißkohl-Rolle mit dem Rest der flüssigen Butter bepinseln. Den Ziegenkäse-Kohl-Strudel samt Backpapier auf ein Blech legen und im heißen Ofen (Mitte) in ca. 25 Min. goldbraun backen.

6. Für den Salat die Gurke putzen, schälen und längs halbieren. Die Kerne mit einem kleinen Löffel herausschaben. Das Fruchtfleisch quer in Halbringe schneiden. Den Granatapfel halbieren, eine Hälfte mit der Schnittfläche nach unten über eine Schüssel halten und mit einer Schöpfkelle von oben darauf klopfen, um die Kerne herauszulösen. Mit der anderen Hälfte ebenso verfahren. In die Schüssel gefallene Teile der weißen Häutchen entfernen. Die Zwiebel schälen, halbieren und in dünne Halbringe schneiden. Minze waschen und trocken schütteln. Die Blätter von den Stängeln zupfen und grob hacken. Die Salatzutaten zusammen mit dem Limettensaft zu den Granatapfelkernen geben, salzen, pfeffern und gut vermischen. Den Strudel zusammen mit dem Salat servieren.