



## **Blumenkohlsalat mit Schafskäse im Filoteig**

Filo-Teig ist ein sehr dünner Teig, der sich perfekt eignet, um ihn mit einer Schafskäse-Kräuterfüllung zu kleinen Päckchen zu formen. Dazu machen wir einen feinen Blumenkohlsalat mit Kapern, Oliven und Petersilie.

## **Blumenkohlsalat mit Schafskäse im Filoteig** von Martin Gehrlein für vier Personen

### **Zutaten für den Salat**

- 1 Blumenkohl (ca. 1,2 kg)
- etwas Salz
- 1 Knoblauchzehe
- 4 EL Weißwein-Essig
- 2 EL Zitronensaft (frisch gepresst)
- 1 TL Honig
- 2 TL Senf, z. B. Dijon Senf
- 6 EL Olivenöl
- etwas Pfeffer
- 2 EL Kapern (aus dem Glas)
- 1 Zwiebel, rot
- 0,5 Bund glatte Petersilie
- 80 g Oliven, schwarz (z. B. Kalamata-Oliven)

### **Zutaten die Schafskäse-Päckchen**

- 200 g Feta
- 1 TL Honig
- 1 TL Kräuter der Provence
- 8 EL Butter, zerlassen
- 4 Blätter Filoteig
- 1 Ei, Größe M
- 2 EL Rapsöl

### **Zubereitung**

Blumenkohl putzen, dabei die zarten Blätter beiseitelegen. Kohl in große Röschen teilen. Die Blumenkohlröschen in Salzwasser, zugedeckt ca. 5 Minuten bissfest garen.

Inzwischen für das Dressing Knoblauch abziehen, fein würfeln und mit etwas Salz zu einer feinen Paste zerreiben. Knoblauch, Essig, Zitronensaft, Honig, Senf und 4 EL Olivenöl zu einem sämigen Dressing mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Blumenkohl abgießen, abtropfen lassen und eventuell noch etwas zerkleinern. Übriges Öl in einer Pfanne erhitzen. Blumenkohl darin ca. 2-3 Minuten goldgelb rösten. Blumenkohl unter das Dressing mischen, abkühlen und ziehen lassen. Währenddessen gelegentlich vorsichtig durchrühren.



Für die Schafskäse-Päckchen den Käse jeweils in 4 gleichmäßige Stücke teilen. Mit Honig bestreichen und mit Kräutern der Provence bestreuen.

Den Filoteig auf einer Arbeitsfläche auslegen, mit Butter dünn bestreichen und jeweils 2 Blätter passgenau aufeinander legen. Ränder mit verquirltem Ei bestreichen. Käsestücke auflegen und die Teigblätter zu Päckchen rollen. Ränder anrücken. Schafskäse-Päckchen mit übriger Butter bepinseln.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Päckchen darin von allen Seiten ca. 2-3 Minuten goldbraun braten, evtl. im Backofen bei 80 Grad Ober- und Unterhitze warmhalten. Für den Blumenkohlsalat Kapern abtropfen lassen. Zwiebel abziehen, halbieren und feine Ringe schneiden.

Petersilie abbrausen, trocken schütteln. Petersilie und zarte Blumenkohlblätter fein schneiden. Kapern, Oliven, Zwiebelringe, Petersilien- und Blumenkohlblättchen unter den marinierten Blumenkohl heben. Salat mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Käse-Päckchen aus dem Backofen nehmen. Blumenkohlsalat und Ziegenkäse-Päckchen anrichten und servieren.