

Bunter Salat mit Zitronen-Dressing und Käsestange

Zutaten für den Salat (für 3 Personen):

- 2 Gurken
- 200 g Romatomen
- 150 g Frühlingszwiebeln
- 1 rote Paprika
- 50 g Knoblauch
- 60 g Petersilie
- 15 g Minze
- 1 Zitrone
- 120 ml Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

Geschälten Knoblauch und Kräuter klein hacken, Frühlingszwiebeln putzen und in Ringe schneiden. Gurken, Tomaten und Paprika waschen, entkernen und in Stücke schneiden. Alles zusammen in eine Schüssel geben und vermischen. Zitrone auspressen. Öl und Zitronensaft vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Dressing über den Salat geben.

Zutaten für die Käsestangen:

- 275 g Blätterteig
- 100 g Tomatenmark
- 100 g geriebener Cheddar

Ofen auf 180 Grad (Umluft) vorheizen.

Blätterteig ausbreiten und mit Tomatenmark bestreichen. Anschließend den Blätterteig über die kurze Seite so übereinander klappen, dass der Teig nur noch halb so groß ist. Mit einem Messer von der kurzen Seite aus in circa 2 cm breite Streifen schneiden. Jeden Streifen etwa 3-4 Mal eindrehen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Den geriebenen Käse darauf verteilen und die Stangen im Ofen circa 12 Minuten goldbraun backen.

Sendung/Quelle: Familien-Kochduell

Sendetermin: 15.07.2022

Koch/Köchin: Tim Rothofer

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen