

## Knusprige Geisskäse-Ecken auf Trevisana

### Zutaten

Vorspeise  
Für 4 Personen

#### Käse-Ecken

75 g Chavroux-Ziegenkäse  
40 g süsse Dörraprikosen,  
grob gehackt  
1 TL Rosmarin, grob gehackt  
½ EL Hartweizengriess  
2 Prisen Salz  
wenig Pfeffer  
½ Päckli Strudelteig (ca. 60 g)  
3 EL Olivenöl

#### Salat

100 g Lauch, in feinen Streifen  
4 EL Olivenöl  
2 ½ EL Aceto Balsamico bianco  
1 TL Senf  
¼ TL Salz  
wenig Pfeffer  
200 g Cicerino Trevisana, in Streifen  
Coop Fine Food Crema  
di Balsamico zum Garnieren



### Zeitangaben

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.

### Energiewert/Person

ca. 1473 kJ/352 kcal

#### Mein Einkauf

- 75 g Chavroux Ziegenkäse
- 40 g süsse Dörraprikosen
- 1 TL Rosmarin
- ½ Päckli Strudelteig (ca. 60 g)
- 100 g Lauch
- 2 ½ EL Aceto Balsamico bianco
- 200 g Cicerino Trevisana
- Coop Fine Food Crema di Balsamico

#### Im Vorrat

- Hartweizengriess
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl
- Senf

### Zubereitung

**Käse-Ecken:** Käse, Aprikosen und Rosmarin pürieren. Griess darunterrühren, würzen. Teig sorgfältig auseinanderfalten, ein Teigblatt mit 1 EL Öl bestreichen, zweites Teigblatt darauflegen, längs in 6 Streifen schneiden, quer halbieren (ergibt 12 Streifen).

**Formen:** Masse gleichmässig auf die unteren Enden der Teigstreifen verteilen, rechte Ecke darüberlegen, Teigstreifen im Zickzack nach oben falten, bis der Teigstreifen aufgebraucht ist. Restliches Öl in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen, Ecken beidseitig goldbraun braten, warm stellen. Pfanne ausreiben.

**Salat:** 1 EL Öl in derselben Pfanne erhitzen, Lauch kurz rührbraten. Restliches Öl, Balsamico und Senf verrühren, begeben, würzen.

**Servieren:** Salat auf Teller verteilen, Lauchsauce darüberträufeln, Käse-Ecken darauf anrichten, mit Balsamico garnieren.

Weitere gluschtige  
Rezepte unter

[www.coop.ch/rezepte](http://www.coop.ch/rezepte)