

Lauchsalat mit Pesto-Röllchen



 für 4 Personen

 easy

 ca. 40 Min.

 vegetarisch

Zutaten

Lauchsalat

600 g **Lauch**, schräg in Ringen
1 TL **Salz**

2 TL **grobkörniger Senf**
1 **unbehandelte Orange**, wenig
abgeriebene Schale, ganzer Saft
4 EL **Olivenöl**
1 TL **flüssiger Honig**
Salz, Pfeffer, nach Bedarf

Pesto-Röllchen

130 g **Mascarpone**
2 EL **Basilikumpesto** (z.B. Pesto alla
Genovese, Idee Betty Bossi)
4 EL **Pinienkerne**, gehackt, die Hälfte
beiseite gestellt
1 Päckli **Strudelteig** (ca.120g)
50 g **Butter**, flüssig

Zubereitung

Lauchsalat

1. Dämpfkörbchen in eine weite Pfanne stellen, Wasser bis knapp unter das Körbchen einfüllen. Lauch begeben, salzen, zugedeckt aufkochen, bei mittlerer Hitze ca.8 Min. dämpfen (siehe Dampfgartipp).

2. Restliche Zutaten verrühren, mit dem Lauch mischen.

Pesto-Röllchen

1. Mascarpone mit Pesto und Pinienkernen verrühren, in einen Einweg-Spritzsack ohne Tülle geben, Spitze abschneiden.

2. Teige sorgfältig auseinanderfalten, 2 Teigblätter mit Butter bestreichen, mit je einem weiteren Teigblatt bedecken, je längs und quer halbieren. Pesto•masse auf die Teigstücke spritzen (siehe «Gewusst wie»). Teige aufrollen, Enden zusammendrücken, mit dem Verschluss nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Rollen mit Butter bestreichen, mit den beiseite gestellten Pinienkernen bestreuen.

Backen:

ca. 12 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter etwas abkühlen.

Service

Dampfgartipp:

Lauch nach dem Erreichen der Temperatur von 100 Grad in einer gelochten Schale ca. 11 Min. dampfgaren.

Gewusst wie:

Je 1/8 der Pestomasse auf eine Seite der Teigstücke spritzen, dabei seitlich einen Rand von je ca. 5 cm frei lassen.

Nährwert pro Person:

50 g Fett
10 g Eiweiss
29 g Kohlenhydrate

2565 kJ (613 kcal)

