

**Jacqueline Amirfallah**  
**Strudel mit geräuchertem Ziegenkäse und Datteln**

**Mittwoch, 8. Februar 2017**  
**Rezept für 4 Personen**

**Zutaten**

Für den Strudel

1	rote Zwiebel
4 EL	Olivenöl
1/2 TL	Fenchelsamen
3 Zweige	Thymian
400 g	Ziegenfrischkäse
2-3 EL	Buchenspäne zum Räuchern (z.B. aus dem Anglerbedarf)
10	Datteln (Sorte Medjool)
2 EL	Walnüsse
1 Pack.	Filoteig

Für den Gurkensalat

1	Salatgurke
3 Stängel	Dill
3 Stängel	Koriander
1 EL	Zitronensaft, frisch gepresst
2 EL	Olivenöl
etwas	Salz

**Zubereitung**

1.

Die Zwiebel schälen und würfeln. In einer Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen, Zwiebelwürfel darin goldbraun anschwitzen. Fenchelsamen mörsern. Thymian abbrausen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen.

2.

Zwiebelwürfel, Fenchelsamen und Thymianblätter mit dem Ziegenkäse mischen.

3.

Zum Räuchern das Räuchermehl in einem Topf auf etwas Alufolie erwärmen, bis es den Rauchpunkt erreicht. Einen passenden Siebeinsatz mit dem Ziegenkäse in den Topf einsetzen und den Deckel schließen. Ca. 10 Minuten kräftig räuchern. Herausnehmen und abkühlen lassen.

4.

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

5.

Die Datteln entkernen und kleinschneiden. Die Walnüsse hacken.

6.

Den Filoteig ausbreiten und vier Schichten aufeinander legen, dabei jede Schicht dünn mit Olivenöl einpinseln. Dies sollte rasch geschehen, da der Filoteig sehr schnell austrocknet!

7.

Filoteig mit geräuchertem Käse, Walnüssen und Datteln bestreuen und locker aufwickeln. Mit Olivenöl bestreichen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und ca. 7 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.

8.

Für den Gurkensalat die Gurke waschen, schälen und in Scheiben hobeln. Dill und Koriander abbrausen, trocken schütteln und fein hacken.

9.

Gurke mit den Kräutern mischen und mit Zitronensaft, Olivenöl und Salz marinieren.

10.

Strudel mit Gurkensalat anrichten.

Pro Portion: 822 kcal / 3438 kJ

30 g Kohlenhydrate, 18 g Eiweiß, 69 g Fett