

# Salatblume mit Zucchinifrischkäseröllchen in Filoteig

Für 6 Personen

## Zutaten

3 kleine Zucchini  
1 Zweig Rosmarin  
Öl zum Braten und Einfetten  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
360 g gemischter Schnittsalat  
1 Päckchen Filoteig  
(aus dem Kühlregal)  
Öl zum Einfetten  
200 g Ziegenfrischkäse  
75 g Crème fraîche  
1/2 TL flüssiger Honig  
3 Himbeeren  
2 EL Aceto balsamico  
2 EL Olivenöl  
1 TL Agavendicksaft  
essbare Blüten (z. B. Kapuzinerkresse, Schnittlauch, Borretsch, Zitronentagetes) zum Garnieren



© Andrea Kramp & Bernd Gölling für ZS Verlag

1. Die Zucchini putzen, waschen und mit dem Sparschäler längs in 12 dünne Streifen schneiden. Den Rosmarin waschen, trocken tupfen und die Nadeln abzupfen. Etwas Öl in einer großen Pfanne erhitzen und zwei Drittel der Rosmarinnadeln dazugeben. Die Zucchinistreifen darin bei starker Hitze auf beiden Seiten anbraten. Die Pfanne vom Herd nehmen und die Zucchini kurz ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen, aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.

2. Den Salat putzen, waschen und trocken schleudern. Die Blätter auf Tellern wie eine Blume von der Mitte zum Rand hin dekorativ auslegen.

3. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Den Filoteig in 18 Quadrate (12 cm groß) schneiden. Je 3 Teigstücke leicht überlappend aufeinanderlegen. Sechs Mulden einer Muffinform mit Öl einfetten und die Teigstapel vorsichtig in die Mulden drücken, sodass sie jeweils ein Körbchen bilden. Die Teigkörbchen im Ofen auf der mittleren Schiene 3 bis 4 Minuten backen. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen und aus der Form lösen.

4. Die übrigen Rosmarinnadeln fein hacken. Den Frischkäse, die Crème fraîche, den gehackten Rosmarin, den Honig, Salz und Pfeffer cremig rühren. Die Frischkäsecreme auf die Zucchinistreifen streichen und die Zucchini aufrollen. Je 3 Röllchen in jedes Filoteigtörtchen stellen.

5. Die Himbeeren zerdrücken und mit Essig, Olivenöl, Agavendicksaft, Salz und Pfeffer zu einem Dressing verrühren. Das Dressing über den Salat träufeln. Die Törtchen in die Mitte der Salatblumen stellen und das Ganze mit den Blüten garnieren.

