

Rezept

# Herbstsalat mit Yufka-Käse-Stangen

Ein Rezept von Herbstsalat mit Yufka-Käse-Stangen, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>150 g</b> Feldsalat	<b>1</b> kleiner Radicchio (ca. 00 g)
<b>2 Stangen</b> Staudensellerie	<b>120 g</b> blaue und grüne Weintrauben
<b>1</b> Schalotte	<b>4 EL</b> Walnusskerne
<b>75 g</b> Preiselbeeren (aus dem Glas)	<b>3 EL</b> Weißweinessig
<b>5 EL</b> Sonnenblumen- oder Rapsöl	Salz
Pfeffer	<b>4</b> Yufka- oder Filoteig (ca. 100 g)
<b>180 g</b> Münsterkäse	<b>quadratische Blätter</b>
	Öl zum Frittieren

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 640 kcal

## Zubereitung

1. Feldsalat verlesen, Radicchio in einzelne Blätter teilen, beide Salate waschen und trocken schleudern. Den Radicchio in Streifen schneiden. Sellerie waschen, putzen und in feine Scheiben schneiden. Die Trauben waschen, längs halbieren und nach Belieben die Kerne herauslösen. Die Schalotte schälen und möglichst fein würfeln. Walnüsse grob hacken. Alle vorbereiteten Zutaten – bis auf Schalotte und Nüsse – mischen und auf Tellern anrichten.
2. Preiselbeeren mit Essig und Öl glatt rühren, salzen, pfeffern und die Schalotte unterrühren.
3. Die Teigblätter mit diagonalen Schnitten in 3 gleich große lange Dreiecke schneiden. Den Käse in 12 gleich große längliche Stücke schneiden. Je 1 Käsestück auf den breiten Teil eines Teigdreiecks legen. Den Teig einmal darüberrollen und die Seiten einschlagen, dann den Teig weiter zur Spitze hin aufrollen und leicht andrücken.
4. Öl in einem weiten Topf oder der Fritteuse erhitzen – es ist heiß genug, wenn an einem Holzkochlöffelstiel, den man hineinhält, kleine Bläschen aufsteigen. Die Teigstangen portionsweise im heißen Öl knusprig braun braten, herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
5. Das Dressing über den Salat träufeln, die Walnüsse darüberstreuen und die Käsestangen darauf verteilen.