

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 17. Mai 2022 ▪
Vorspeise mit Johann Lafer



Susanne Ehrlich

**Yufkateig-Röllchen mit Halloumi und Trauben,
Artischocken-Pesto und Rosinen-Minz-Joghurt**

Zutaten für zwei Personen

Für die Yufkateig-Röllchen:

- 70 g helle Weintrauben
- 100 g Halloumi
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 3 dreieckige Yufkateigblätter (30x30x30)
- ½ TL Pul Biber
- ½ TL Zatar
- 1 Prise edelsüßes Paprikapulver
- 3 EL Pflanzenöl
- Olivenöl, zum Braten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Fritteuse auf 170 Grad vorheizen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Halloumi klein würfeln. Weintrauben waschen und vierteln. Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und Halloumi, Zwiebeln und Knoblauch ca. 2 Minuten darin rösten. Weintrauben hinzugeben und kurz mitrösten. Mit Pul Biber, Paprika, Zatar, Salz und Pfeffer würzen. Yufkateig ausbreiten, Füllung auf dem unteren Drittel der Dreiecke verteilen. Ränder mit Wasser einpinseln und Teig einrollen. In der Fritteuse ca. 4 Minuten goldbraun ausbacken. Auf einem Küchenkrepb abtropfen lassen. Vor dem Anrichten halbieren.

Für den Rosinen-Minz-Dip:

- 20 g Rosinen
- 100g griechischer Joghurt
- 2 Zweige Minze
- 1 Zitrone, davon Saft
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rosinen klein hacken und mit warmem Wasser bedeckt ca. 20 Minuten ziehen lassen, dann abgießen. Minzblätter abzupfen, klein schneiden und beides mit Joghurt verrühren. Zitrone waschen, halbieren und den Saft auspressen. Joghurt mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Für das Artischocken-Pesto:

- 120 g geröstete Artischocken, in Öl
- 15 g blanchierte Mandeln
- 40 g Parmesan
- 1 Zweig Basilikum
- ¼ edelsüßes Paprikapulver
- 75 ml Olivenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Artischocken abtropfen lassen. Mandeln grob hacken und ohne Fett in einer Pfanne rösten. Basilikumblätter abzupfen. Parmesan reiben. Alles zusammen in einen Rührgefäß geben und mit Olivenöl zu einem Pesto pürieren. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.