

Vorspeise: Avocado und Tomate in Fadenteig mit gekochten Artischocken

Kadayifteig (auch Kadaifiteig oder Kataifiteig) wird auch Engelshaar genannt. Nach dem Backen oder Frittieren sind die feinen Strudelteigfäden herrlich knusprig. Ein passender Kontrast zum feinen Kern aus Avocado und Tomate. Engelshaar ist im orientalischen Supermarkt erhältlich.



Die Angaben für alle Zutaten sind zugeschnitten auf eine Mahlzeit für jeweils 4 Personen.

Zutaten Avocado und Tomate in Fadenteig:

- 125 g Kadayifteig (Engelshaar)
- 1 Tomate
- ½ Avocado
- 500 ml Pflanzenöl (zum Frittieren)
- 4 EL Essig
- 4 EL Öl
- Salz
- Pfeffer

Zutaten Artischocken:

- 2 Artischocken
- 1 Schuss Olivenöl
- ½ Biozitronen

Zutaten Dip:

- 2 Tomaten
- 2 rote Zwiebeln
- ½ Bio-Zitrone
- 125 g Feta
- 1 EL Essig
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Senf
- 1 Prise Chilipulver
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

- **Arbeitszeit:** 25 Min.
- **Kochzeit:** 45 Min.

Artischocken:

- In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen und 3 Teelöffel Salz, einen Schuss Olivenöl, den Saft einer halben Zitrone und die ausgepresste Zitronenhälfte zugeben.
- Die Stiele der Artischocken abschneiden, in den Topf geben und 40 Minuten gar kochen. Anschließend lassen sich die Blätter einfach abziehen.

Fadenteigröllchen:

- Tomaten achteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Kerngehäuse beiseite stellen. Die Avocados schälen und in Spalten schneiden.
- Jeweils einige Fäden des Kadayifteigs für ein Fadenteigröllchen verwenden. Die Fäden mit Olivenöl bestreichen. Jeweils eine Tomatenspalte auf eine Avocadospalte stapeln und dann eng in den Teig einwickeln.
- In einem Topf mit heißem Öl nacheinander frittieren und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
- Die Fadenteigröllchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Kurz vor dem Servieren die Röllchen im Backofen erwärmen.

Dip:

Das Kerngehäuse der Tomaten pürieren und durch ein Sieb passieren. Zwiebeln fein würfeln und zusammen mit Senf, Essig, Öl, Zitronensaft, fein gewürfeltem Feta und dem Tomatenpüree verrühren. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Chilipulver abschmecken.