



Schafkäsestrudel mit Pfefferkirschen

Zutaten:

- 400g Süßkirschen
- 400g Feta
- 200g Kirschtomaten
- 2-3 EL Speisestärke
- 1 EL Zucker
- 1/4 l Kirschsafft
- 1 Zimtstange
- 1 TL abgeriebene Zitronenschale
- 1 EL grüner Pfeffer
- 2 Rollen Blätterteig
- 2 Eier
- Petersilie, Minze, Thymian
- Salz, Pfeffer, Milch



Zubereitung:

Zunächst Entsteinen Sie die Kirschen. Sie können natürlich auch Kirschen aus dem Glas nehmen. Stellen Sie einen Topf auf den Herd und geben Sie den Kirschsafft hinein. Heben Sie etwas von dem Kirschsafft auf, um später die Speisestärke darin zu lösen. Geben Sie die Kirschen mit in den Topf. Wer mag kann mit einem Schuss Rotwein abschmecken. Schütten Sie den Zucker dazu und schmecken mit Salz und Pfeffer ab. Anschließend geben Sie die grünen Pfefferkörner mit hinein. Binden Sie die Soße mit der in Kirschsafft gelösten Speisestärke ab. Lassen Sie die Stärke gut durchkochen, damit die Masse später im Ofen nicht zu dickflüssig wird.

Trennen Sie ein Ei. Das Eigelb benötigen Sie, um später die Strudel zu bestreichen.

Geben Sie das Eiweiß zusammen mit einem weiteren Ei in eine große Schüssel und schlagen Sie es mit dem Schneebesen schaumig. Schneiden Sie eine Knoblauchzehe in dünne Scheiben und geben Sie diese zu den Eiern. Würzen Sie mit ein paar Chilliflocken, Thymian und Rosmarin. Hacken Sie die Minze und die Petersilie grob und geben sie ebenfalls in die Schüssel. Bröseln Sie den Schafkäse mit hinein. Die Kirschtomaten vierteln und mit hinzu geben. Am Ende etwas Olivenöl untermengen. Nun geben Sie noch die Kirschen hinzu und mischen Sie alles gut durch.

Legen Sie den Blätterteig aus und verteilen die Kirschtomaten-Feta-Masse gleichmäßig auf dem Blätterteig. Aufpassen, dass es nicht zu dick wird, dann können Sie die Rollen später besser schneiden. Rollen Sie den bestrichenen Blätterteig zu einem Strudel und legen Sie den Strudel auf ein Backblech. Bepinseln Sie die Strudel mit dem Eigelb. Stellen Sie das Backblech dann für 35 Minuten bei 180°C in den Backofen. Vor dem Servieren kurz 15 Minuten abkühlen lassen, dann können Sie den Strudel leichter schneiden und die Masse hält sich besser im Strudel.

Guten Appetit!