Cottage Cheese Rolls mit Filoteig und Salat (Blogevent & Kooperation)

Nach einer Woche, in der mein Blog vor sich hinschlummerte, während bei mir dafür umso mehr los war, schlage ich heute gleich zwei Fliegen mit einer Klappe, um dieses Bild mal zu bemühen. =)
Seit langem habe ich vor, bei Inas tollem Blogevent Black & White mitzumachen.

Essen in schwarz-weiß – sehr ungewöhnlich, aber eine tolle Idee. Generell mag ich schwarz-weiß-Fotos sehr und stehe besonders auf französische Fotografen des 20. Jahrhunderts wie Willy Ronis oder Robert Doisneau (ganz bekannt ist sein Foto mit dem sich vor dem Pariser Rathaus küssenden Paar).
Essen finde ich in Farbe natürlich noch appetitlicher, aber in schwarz-weiß kommen oft Strukturen, Linien und Kontraste zum Vorschein, die einem bei Farbbildern entgehen. Somit fand ich die Idee von Ina großartig, das Essen einfach mal anders zu betrachten und wahrzunehmen.

Cottage Cheese Rolls mit Filoteig und Salat (Blogevent & Kooperation)

Außerdem habe ich schon über eine Woche Hüttenkäse von Gervais im Kühlschrank, den ich zu einer kleinen low-carb- Leckerei zum Salat verarbeiten wollte. Heute fand ich endlich die Zeit dafür. Heraus kamen diese kleinen, von Frühlingsrollen inspirierten Röllchen, die neue Sorten des Hüttenkäses enthalten: „Tomate & Basilikum“ sowie „Kräuter“. Beide eignen sich wunderbar für einen herzhaften Snack oder ein low-carb-Abendessen, denn Hüttenkäse enthält sehr viel Eiweiß.
Vor allem mit Tomate und Basilikum bekommen die Röllchen einen kleinen Pizza-touch, denn sie riechen sehr würzig.

Für ca. 2 Personen braucht ihr:

½ Packung Filoteig (rechteckig und optimalerweise nicht gefaltet)
4 EL geschmolzene Butter oder Rapsöl + etwas Wasser
1 Packung Hüttenkäse Tomate & Basilikum oder Kräuter
(man kann natürlich auch den puren Hüttenkäse nehmen und/oder ihn selbst würzen)
Salat nach Belieben
Essig/Öl, Salz/Pfeffer
(ich habe einen Hauch Kürbiskernöl genommen, das ist schön würzig)
Evtl. Karottenraspel oder –stifte, geröstete Kerne etc.

Den Filoteig auf der Arbeitsfläche ausbreiten und auf beiden Seiten mit dem Fett-Wasser-Gemisch bepinseln. Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen.
Den Teig in längliche Rechtecke schneiden und relativ nah ans kurze Ende 2 Teelöffel Hüttenkäse setzen. Von der kurzen Seite her aufrollen: Einmal umklappen, dass die Füllung bedeckt ist, dann beide langen Seiten etwas zur Mitte einklappen und von der kurzen Seite her alles aufrollen, so dass ein Röllchen mit 2-3 Teigschichten entsteht. Das Röllchen rundum mit dem Fettwasser bepinseln und auf der Nahtstelle auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
Etwa 15 Minuten backen, bis die Röllchen außen goldbraun und knusprig sind.
In dieser Zeit den Salat waschen, anmachen und dann beides zusammen genießen.[nurkochen]

TIPP:
Die Menge hängt natürlich von den Personen, dem Hunger und der Situation ab. Soll es eine Vorspeise oder ein Snack sein, reichen je nach Größe 3-4 Röllchen pro Person. Somit reicht für 2 Personen 1 Packung Hüttenkäse.
Demnächst wird es hier ein weiteres Restaurant aus der Pfalz geben, zusammen mit einer lustigen Anekdote, die mir dort passiert ist. Und feine Mohnstreusel-Teilchen habe ich auch noch in Petto. =)
Aber erstmal würde ich mich freuen, von euch zu hören, wie ihr schwarz-weiß-Fotos findet und bei Essen im Besonderen!
Habt ein genussvolles Restwochenende!
Eure Judith

Share on Facebook
0
Share on Pinterest
0
Send email