

LINSENSALAT MIT BOHNEN UND SBRINZ AOP

Für 4 Personen
Zubereiten: ca. 35 Minuten

LINSEN

- 200 g grüne Linsen
- 400 g frische Erbsen, ausgelöst
- 3 EL Weissweinessig
- 2 EL Rapsöl
- ½ Bund gemischte Kräuter, z. B. Pfefferminze, Dill, Basilikum, Petersilie, Schnittlauch, fein geschnitten
- 1 TL Salz
- Wenig Pfeffer

BOWLS

- 1 Zwiebel, in feinen Streifen
- 1 EL Butter
- 200 g grüne Bohnen
- 1 dl Weisswein
- Salz, Pfeffer
- 200 g Kefen
- Salz, Pfeffer nach Bedarf
- 100 g Sbrinz AOP, in Stücken
- 50 g Jungspinat
- Wenig Dill, zerzupft

LINSEN in siedendem Wasser ca. 25 Minuten weich kochen, abgiesen, abtropfen lassen. Noch heiss mit Erbsen und allen Zutaten bis und mit Pfeffer mischen.

BOWLS Zwiebel in der warmen Butter andämpfen, Bohnen beifügen, 4-5 Minuten mitdämpfen. Wein dazugiesen, zugedeckt 8-12 Minuten weich kochen, würzen, herausnehmen. Dann Kefen in derselben Pfanne braten, würzen.

FERTIGSTELLEN Linsen in Bowls anrichten, Bohnen und Kefen darauf verteilen, mit Sbrinz, Spinat und Dill anrichten.

SBRINZ AOP-STRUDEL MIT KÜRBIS

Für 6-8 Personen
Zubereiten: ca. 50 Minuten
Backen: ca. 40 Minuten
Backpapier für das Blech

FÜLLUNG

- 1 Knoblauchzehe, in feinen Scheiben
- 200 g Kürbisfleisch, z. B. Potimarron oder Butternuss, in ca. 1 cm grossen Würfeln
- 1 EL Butter
- 2-3 EL Wasser
- 100 g Jungspinat
- Salz, Pfeffer
- 100 g Sbrinz AOP, fein zerbröckelt

- 1 Rechteckig ausgewallter Pizzateig, 570 g, 25x32 cm
- Mehl zum Auswallen

- 1 Ei, verquirlt
- 2 EL Paniermehl

- 40 g Butter, in gleich grossen Würfeln
- 1-2 Bund Salbei, Blätter abgezupft
- 20 g Kürbiskerne
- 40 g Sbrinz AOP, gehöbelt

FÜLLUNG Knoblauch und Kürbis in Butter andämpfen. Wasser beigegeben, zugedeckt ca. 5 Minuten dämpfen. Spinat beifügen, zusammenfallen lassen und Flüssigkeit einkochen. Würzen, auskühlen lassen. Sbrinz AOP daruntermischen.

FORMEN Teig auf wenig Mehl etwas dünner auswallen, auf ein Küchentuch legen. Füllung zu $\frac{2}{3}$ auf dem Teig verteilen, seitlich je einen Rand von ca. 4 cm frei lassen. Schmalseiten knapp über die Füllung legen. Mit Hilfe des Tuchs zu einem Strudel aufrollen. Mit der Naht nach unten auf das vorbereitete Blech legen. Mit Ei bestreichen und mit Paniermehl bestreuen.

BACKEN Auf der zweituntersten Rille des auf 200°C vorgeheizten Ofens 35-40 Minuten backen.

FERTIGSTELLEN Butter in einer weiten Pfanne aufschäumen, Salbei und Kerne beifügen, braten, bis die Butter braun und die Blätter knusprig sind. Strudel in Stücke schneiden, dann Salbeibutter daraufträufeln und Sbrinz darüber verteilen.