



Walter Lüthi, Geschäftsführer

*Ich lege viel Wert auf die Vorspeise.
Manchmal besteht mein ganzes Menü
aus lauter verschiedenen Vorspeisen!*



Lauchsalat mit Pesto- Röllchen

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.
Backen: ca. 12 Min.

Lauchsalat

600 g Lauch, schräg in Ringen

1 Teelöffel Salz

2 Teelöffel grobkörniger Senf

1 unbehandelte Orange,
wenig abgeriebene Schale,
ganzer Saft

4 Esslöffel Olivenöl

1 Teelöffel flüssiger Honig
Salz, Pfeffer, nach Bedarf

1. Dämpfkörbchen in eine weite Pfanne stellen, Wasser bis knapp unter das Körbchen einfüllen. Lauch begeben, salzen, zugedeckt aufkochen, bei mittlerer Hitze ca. 8 Min. dämpfen (siehe Dampfgartipp).
2. Restliche Zutaten verrühren, mit dem Lauch mischen.

Pesto-Röllchen (ergibt 8 Stück)

130 g Mascarpone

2 Esslöffel Basilikumpesto
(z. B. Pesto alla Genovese,
Idee Betty Bossi)

4 Esslöffel Pinienkerne,
gehackt, die Hälfte beiseite
gestellt

1 Päckli Strudelteig (ca. 120 g)

50 g Butter, flüssig

1. Mascarpone mit Pesto und Pinienkernen verrühren, in einen Einweg-Spritzsack ohne Tülle geben, Spitze abschneiden.
2. Teige sorgfältig auseinanderfalten, 2 Teigblätter mit Butter bestreichen, mit je einem weiteren Teigblatt bedecken, je längs und quer halbieren. Pestomasse auf die Teigstücke spritzen (siehe «Gewusst wie»). Teige aufrollen, Enden zusammendrücken, mit dem Verschluss nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Rollen mit Butter bestreichen, mit den beiseite gestellten Pinienkernen bestreuen.

Backen: ca. 12 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter etwas abkühlen.

Dampfgartipp: Lauch nach dem Erreichen der Temperatur von 100 Grad in einer gelochten Schale ca. 11 Min. dampfgaren.

Pro Person: 50 g Fett, 10 g Eiweiss,
29 g Kohlenhydrate, 2565 kJ (613 kcal)



Gewusst wie: Je $\frac{1}{8}$ der Pestomasse auf eine Seite der Teigstücke spritzen, dabei seitlich einen Rand von je ca. 5 cm frei lassen.