



## **Sommersalat mit Melonenmix**

### **Von Armin Roßmeier**

#### **Zutaten (für 4 Portionen):**

2 bis 3 kleine Melonen farblich abgestimmt  
250 g schwarze Kichererbsen (Abtropfgewicht)  
1 Eisbergsalat  
1 Radicchioknospe

#### **Sojastreifen:**

250 g Tofu in Streifen  
2 EL Olivenöl  
1 EL frische fein gehackte Rosmarinnadeln  
2 EL Balsamicosirup dunkel

#### **Marinade Salat:**

80 ml Kokoswasser  
4 EL Olivenöl  
1 TL fein geriebener Ingwer  
Saft von 1 Zitrone  
8 bis 10 Minzblätter in Streifen

#### **Blätterteigtaler:**

100 g Dinkelblätterteig (TK – rechteckig)  
2 EL Hafer-/Mandelmilch  
1 Msp. Kurkuma  
1 EL gerösteter Sesam  
1/2 TL Chiliflocken  
2 EL fein gehackte Pinienkerne  
2 EL frischer fein gerebelter Zitronenthymian

#### **Topping:**

1 Schälchen bunte Kresse



### **Zubereitung (circa 30 Minuten, ohne Wartezeiten):**

Alle Zutaten der Marinade gründlich vermengen und die Kichererbsen darin marinieren.

Melone in Spalten schneiden und das Fruchtfleisch würfeln, sodass eine bunte Mischung entsteht. Den Strunk des Eisbergsalats entfernen und in grobe Streifen oder Stücke schneiden; dasselbe mit dem Radicchio wiederholen.

Sojastreifen mit Öl beträufeln und mit Rosmarin bestreuen. Etwa 10 bis 15 Minuten marinieren lassen.

Den Blätterteig quer auf die Arbeitsfläche legen. Für die Kurkumapaste die Milch mit den Gewürzen vermischen und danach eine Platte damit bestreichen. Die zweite Platte überlappend ansetzen, festdrücken und kurz antauen lassen. Den Teig auf einem bemehlten Arbeitsbrett auf etwa 30 Zentimeter Höhe und 25 Zentimeter Breite ausrollen. Den Teig anschließend hauchdünn mit Kurkumapaste bestreichen und mit einer Mischung aus Sesam, Chili, Pinienkernen und fein zerbröseltem Zitronenthymian bestreuen. Den Teig locker von oben nach unten aufrollen.

Die Rolle für etwa 20 Minuten in das Gefrierfach legen. Dann in etwa einen Zentimeter breite Scheiben schneiden und diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C etwa acht bis zehn Minuten goldgelb backen.

Kichererbsen, Eisberg- und Radicchiosalat sowie Melonenstücke zusammengeben, mit Salz und Pfeffer würzen und kurz ziehen lassen.

Eine beschichtete Pfanne erhitzen und die marinierten Sojastreifen darin kurz anbraten, bis sie leicht gebräunt sind. Vom Herd nehmen und mit Balsamicosirup verfeinern.

Den Salat auf Tellern anrichten, die Sojastreifen dezent darüber verteilen und das Gericht mit bunter Kresse garnieren. Die warmen Blätterteigtaler dazu servieren.

**Dieses Gericht ist vegan.**