

## Montagnolo im Strudelteig

### ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

4 Scheiben **Montagnolo**,  
ca. 1 cm dick geschnitten  
4 EL Ingwer in Akazien-Honig  
4 Strudelteig-Blätter, 10 x 10  
cm  
10 g flüssige Butter  
Sonnenblumenöl zum Braten  
2 EL gehackte Pistazienkerne  
Radieschen zum Dekorieren



### ZUBEREITUNG:

1. Strudelteig-Blätter ausbreiten und mit flüssiger Butter bestreichen.
2. Die Montagnolo-Scheiben auflegen, mit Ingwer-Honig beträufeln und so in den Teig einschlagen, dass nichts auslaufen kann. Dazu legen Sie den Teig mit einer Spitze zum Körper zeigend vor sich hin und platzieren die Käsescheibe auf das untere Teig-Drittel. Schlagen Sie nun die untere Teigspitze über die Käsescheibe ins obere Teig-Drittel hoch. Nehmen Sie anschließend die Enden links und rechts und schlagen Sie sie nach innen. Rollen Sie den eingeschlagenen Käse weiter zur oberen Spitze, bis das Ganze ein geschlossenes Päckchen ergibt.
3. Die Päckchen mit der restlichen Butter bestreichen und in einer beschichteten Pfanne mit wenig Öl kross braten.

**Anrichten:** Käse-Päckchen aus der Pfanne heben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Auf Tellern schön anrichten, mit etwas Ingwer-Honig beträufeln, mit den gehackten Pistazienkernen bestreuen und mit Radieschen oder Salatblättern dekorieren.