

Gemüsestrudel

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen



Verfasst von: Brigitte Quehenberger

Zutaten

1	Strudelteig
CA. 400 G Gemüse (Karotten, gelbe Rüben, Pastinaken, Zucchini, Lauch, Erbsen, Zwiebel, Knoblauch,...)	
Gemüsesuppe nach Bedarf	
Salz	
Pfeffer	
gehackte Petersilie	
1 SCHUSS	Schlagobers
2	Eier
1	HANDVOLL geriebener Käse
Kerne, Samen zum Bestreuen	

Zubereitung

1. Gemüse in kleine Würfel schneiden.
2. Klein geschnittenes Gemüse in einem Topf mit Butter anschwitzen.
3. Nach Bedarf mit Gemüsesuppe aufgießen und mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Gemüse abkühlen lassen und gehackte Petersilie druntermischen.

Tipp: Einen Schuss Schlagobers dazugeben - für den Geschmack!
5. Ein Ei druntermischen.
6. Den Strudelteig auf einem Geschirrtuch ausrollen.
7. Gemüse darauf verteilen und mit einer Handvoll Käse bestreuen.

Die Ränder freilassen.
8. Ein Ei aufschlagen und verquirlen.
9. Strudelteig an den Rändern mit Ei bestreichen, einrollen und verschließen.
- 10.

Strudel auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Tipp: Links und rechts ein Geschirr einlegen, damit der Strudelteig nicht auseinanderfallen kann und schön hoch bleibt!

11. Strudel mit Ei bestreichen und nach Geschmack mit Kernen / Samen und Salz bestreuen.
12. Bei 190 - 200 °C (Umluft) ca. 30 bis 40 Minuten backen.