

	E	3) \ .
	A HALLIN	© canva

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	
4 6 6 1 1 1 1 6 6		

1 SCHUSS Schlagobers

2		Eier
1 HAND\	/OLL	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 auskühlen 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 auseinanderrinnen 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.