

Dauer: Mittel
Kategorie: Isst-Gut-Rezept Hauptspeisen
Saison: Ganzjährig
Für: 6 Personen
Verfasst von: Andrea Schilchegger

## Zutaten

# Blätterteig

2 EL

200 G	Butter
250 G	Topfen
250 G	Mehl
PRISE	Salz
Fülle	
500 G	Gemüse der Saison

Sauerrahm

2	Eier
2 EL	Brösel
1 EL	Petersilie gehackt
50 G	Kartoffeln
2 STUECK	Knocblauchzehen
50 G	geriebener Käse
	Salz
	gemahlener Pfeffer
1	1 Ei zum Bestreichen

### Zubereitung

#### Teig

1. Alle Zutaten miteinander verrühren und zu einem geschmeidigen Teig kneten. Eine halbe Stunde im Kühlschrank zugedeckt kühlen lassen.

#### Fülle

- 1. Die Kartoffeln kochen, etwas auskühlen lassen und in Würfel schneiden.
- 2. Das Gemüse in kleine Stücke schneiden und 5 Minuten dünsten, dann abkühlen lassen.
- 3. Nun die Kartoffeln, das Gemüse der Saison und die restlichen Zutaten vermengen.
- **4.** Die Fülle auf den ausgerollten Topfenblätterteig geben. Ein Ei verquirlen und die Ränder damit bestreichen, nun zu einem Strudel zusammenrollen.
- 5. Den Strudel noch mit Ei bestreichen und ca. 40 Minuten bei 180°C Heißluft backen.

Isst-Gut-Rezept, Gemüse-Tag

Tipp von Diätologin Maria Anna Benedikt: Dazu passt ein Joghurt-Kräuter-Dip!

Kleiner Tipp von Andrea: Gerne etwas mehr Teig zubereiten, so hat man gleich etwas für die Nachspeise. Einfach mit Früchten,
Gewürzen wie Zimt oder süßen Cremen füllen und backen.