



Dauer: Mittel

Kategorie: Isst-Gut-Rezept Hauptspeisen

Saison: Ganzjährig

Für: 6 Personen

Verfasst von: Andrea Schilchegger

Zutaten

Blätterteig

200 G Butter

250 G Topfen

250 G Mehl

PRISE Salz

Fülle

500 G Gemüse der Saison

2 EL 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.