



Dauer: Mittel
Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch
Saison: Ganzjährig Herbst
Für: 4 Personen
<b>Verfasst von:</b> Erika Schwab-Röck

## Zutaten

# Topfenblätterteig

150 G	Weizenmehl glatt
100 G	Butter kalt
125 G	Topfen mager
HALBEN TL	Backpulver
Fülle	
500 G	rohe Erdäpfel (Kartoffel)

200 G	Karfiol
100 ML	Schlagobers
	frischer Thymianzweig
50 G	reifer Bergkäse gerieben
	Salz
	Pfeffer
	Muskatnuss
	Eidotter/Milchgemisch zum Bestreichen
	Sesam/Mohn/Kümmel zum Bestreuen

#### Zubereitung

#### Teig

- 1. Mehl mit Backpulver und Salz vermengen.
- 2. Kalte Butter in kleine Stücke schneiden und mit dem Mehl abbröseln.
- 3. Danach mit dem Topfen zu einem glatten Teig verkneten.
- 4. Den Teig im Kühlschrank etwa eine halbe Stunde rasten lassen.

#### Fülle

- 1. Karfiol zerteilen.
- 2. Die rohen Erdäpfel schälen und gleichmäßig dünn schneiden.
- 3. Schlagobers mit Milch und Thymianzweig aufkochen.
- **4.** Dann die Erdäpfelscheiben hinzugeben und bei reduzierter Temperatur unter mehrmaligem Rühren etwa 10 Minuten einkochen lassen.
- 5. Danach Karfiolröschen untermengen und kurz mitdünsten.

- **6.** Den Thymianzweig entfernen und die Masse über kühlen lassen.
- 7. Dann den Käse hinzufügen und mit den Gewürzen kräftig abschmecken.

### Fertigstellung

- 1. Den Topfenblätterteig dünn zu einem Rechteck ausrollen.
- 2. Die Fülle aufstreichen, die Seiten des Teiges einschlagen und zu einem Strudel einrollen.
- 3. Den Strudel mit Dotter/Milchgemisch bestreichen und nach Belieben mit Sesam, Mohn und/oder Kümmelsamen bestreuen.
- 4. Im vorgeheizten Rohr bei 180 °C etwa 35 40 Minuten backen.

**Tipp:** Den fertigen Strudel in dicke Scheiben schneiden und als Hauptspeise mit Knoblauchsauce oder als Beilage zu Fleischgerichten mit Sauce reichen.