



© Erika Schwab-Röck

Dauer: Mittel

.....

Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch

.....

Saison: Ganzjährig Herbst

.....

Für: 4 Personen

.....

Verfasst von: 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.