

Gemüsestrudel

- In 30 Minuten zubereitet
- In 60 Minuten auf dem Tisch
- Ergibt 1 Gemüsestrudel
(ca. 4 Portionen)



Vorbereitung:

- Backrohr vorheizen.
- Kartoffeln weichkochen, schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken.



Zubereitung Fülle

Einkaufsliste:

- 1 Pkg. Frischblätterteig
- 500 g TK Gemüsemischung
- 2 Stk. kleine Kartoffel
- 2 EL Crème fraîche
- 1 Zehe Knoblauch
- gehackte Petersilie
- Salz, Pfeffer, Kräutersalz, Muskatnuss
- 50 g Emmentaler gerieben
- 3 EL Milch zum Bestreichen

Fülle:

Vorbereitete Kartoffeln und Crème fraîche unter Zugabe von Salz, Kräutersalz und Pfeffer zu einem Püree verrühren. Knoblauch ebenfalls

dazu pressen, das leicht angeaute Gemüse unterziehen, mit Muskatnuss abschmecken, Petersilie nach Belieben begeben, fertig.

Zubereitungstipp:

Bevor Sie das Backgut in den Ofen schieben, achten Sie immer darauf, dass die vorgegebene Temperatur erreicht ist!





Zubereitung:

1 Frischblätterteig aus der Packung nehmen und entrollen. Die Gemüsefülle in der Mitte des Teiges verteilen, soviel Rand links und rechts aussparen, dass die Enden gut angedrückt werden können.

2 Auf einer Seite Rand mit Wasser bestreichen, nun die Seiten übereinander legen (*ca. 2 cm überlappend*), die bestrichene Seite zuletzt, so dass sich der Schluss verklebt.

3 Strudel auf das Backblech legen, als Unterlage das Backpapier vom Blätterteig verwenden, mit Milch bestreichen und mit geriebenem Käse bestreuen, mit einer Gabel einstechen, lt. Angabe backen.

Backen:

Bei 210° C Heißluft ca. 30 Minuten goldbraun backen.
Ober- u. Unterhitze: 220° C

Serviertipp:

Zum Gemüsestrudel empfehle ich eine Kräuter- oder Käsesauce und dazu frischen Salat. Sauce und Salatdressing siehe S. 106.



Schritt 1



Schritt 2



Schritt 3

