



GEMÜSESTRUDEL

Zutaten:

Für den Teig:

250 g Topfen, 150 g Weizenvollkornmehl, 100 g Weizenmehl, 120 g Butter, Salz

Für die Fülle:

700 g Gemüse (z.B. Karotten, Erbsen, Fenchel, Sellerie) etwas vorgekocht,
Salz, Pfeffer, 100 g Käse grob gerieben, 1 Ei, 1/8 l Sauerrahm, Schnittlauch,
Ei zum Bestreichen

Zubereitung:

- alle Zutaten rasch zu einem glatten Teig verkneten und mindestens 1/2 Stunde kühl rasten lassen
- Gemüse mit Käse, Ei, Sauerrahm und Gewürzen gut vermischen
- Topfenteig dünn ausrollen und die gut ausgekühlte Gemüsemasse auf 2/3 des Teiges verteilen
- die Seiten des Teiges einschlagen und den Strudel einrollen
- Strudel mit Ei bestreichen, ev. verzieren und bei 180° C ca. 40 min zu schöner Farbe backen

