Gemüse-Blätterteigstrudel

Der Gemüse-Blätterteigstrudel ist ein schnelles und unkompliziertes Gericht. Das köstliche vegetarische Rezept gelingt im Handumdrehen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min

Zutaten

1 Packung	Blätterteig
700 g	Mischgemüse (TK)
1 Becher	Créme frâiche
2 Stk.	Knoblauchzehe
	Salz und Pfeffer
50 g	Käse (gerieben)

Zubereitung

1. Für den Gemüse-Blätterteigstrudel den Backofen auf 200 °C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen.

2. Das Mischgemüse rechtzeitig vom Gefrierfach nehmen und etwas antauen lassen.

3. Die Knoblauchzehen schälen, fein zerhacken, in eine Schüssel geben und mit dem Gemüse und Créme frâiche vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Den Blätterteig auslegen, die Masse auf dem Teig verteilen, mit geriebenen Käse bestreuen und einrollen. Die Enden fest andrücken und den **Gemüse-Blätterteigstrudel** mit etwas Wasser bestreichen.

5. Im Backofen zirka 30 Minuten goldbraun backen.

Tipp