Gemüsestrudel

Das Rezept für den Gemüsestrudel wird mit Fertigteig zubereitet. Das vegetarische Gericht ohne Fleisch schmeckt als Beilage oder Hauptspeise.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

1 Packung	Strudelteig (270 g, oder Blätterteig)
1 Stk.	Zwiebel
2 EL	Butter
400 g	Mischgemüse (TK oder frisch)
150 g	Sauerrahm
2 Stk.	Eier
40 g	Semmelbrösel
1 EL	Petersilie gehackt
150 g	Erdäpfel (gekocht, klein gewürfelt)
	Muskatnuss (gerieben)
	Salz und Pfeffer nach Belieben
1 Stk.	Ei (zum Besteichen)

Zubereitung

1. Für den Gemüsestrudel den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig laut Packungsanweisung vorbereiten. Das TK-Gemüse antauen lassen.

2. Die Zwiebel schälen, fein zerhacken und in geschmolzener Butter dünsten. Das angetaute oder frische Gemüse dazugeben und kurz mitdünsten. Danach vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

3. Den Sauerrahm mit Eier und Semmelbrösel in einer Schüssel glatt rühren. Die gekochten Erdäpfel Würfel, Gemüse, gehackte Petersilie zugeben und mit geriebener Muskatnuss, Salz

und Pfeffer würzen.

4. Den Teig mit dem Papier auf das Backblech ausrollen, die Fülle darauf verteilen, die Ränder aussparen. Die Teigränder mit dem verquirlten Ei bestreichen. Über die Masse zusammenschlagen, einrollen und die Seiten fest andrücken. Die Oberfläche mit Ei bestreichen.

5. Im Backofen auf mittlere Schiene zirka 35-40 Minuten goldbraun backen.

hier bestellen

Tefal Bratpfanne
Jamie Oliver 28 cm



Tipp