Karfiol-Brokkoli-Strudel

Das Rezept für den Karfiol-Brokkoli-Strudel mit seiner knusprigen Strudelteighülle und der herzhaften Gemüsefüllung ist einfach unwiderstehlich.

Verfasser: kochspezi

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 50 min

Zutaten

2 Stk.	Strudelteig (Fertigteig aus dem Kühlregal)
400 g	Karfiol
400 g	Brokkoli
1 Bund	Jungzwiebel
500 g	Sauerrahm
2 Stk.	Eidotter
1 Stk.	Ei
1 Bund	Petersilie
	Salz und Pfeffer
1 Prise	Muskatnuss

Zubereitung

1. Um einen köstlichen **Karfiol-Brokkoli-Strudel** zuzubereiten, teile den Brokkoli und den Karfiol in Röschen und gare sie in Wasser. Während das Gemüse gart, kannst du die Jungzwiebel fein schneiden und die Petersilie hacken. Heize den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vor.

2. Anschließend verrührst du Sauerrahm, Dotter und Ei zu einer cremigen Masse und würzt sie mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer aus der Mühle. Jetzt mischst du das gegarte Gemüse, die Petersilie und die Jungzwiebel unter die Masse.

3. Als Nächstes schmilzt du die Butter und bestreichst die Strudel-Bllätter damit. Für einen

Karfiol-Brokkoli-Strudel verwendest du die Hälfte der Gemüsefüllung und rollst sie mithilfe eines Tuchs ein, die Ecken einschlagen und fest drücken. Wiederhole den Vorgang mit dem zweiten Strudel. Lege beide Strudel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech und bestreiche sie mit der restlichen geschmolzenen Butter. Die Strudel im vorgeheizten Backrohr zirka 30 Minuten goldbraun und knusprig backen.

4. Wer keinen Fertigteig verwenden möchte, findet hier ein Grundrezept für einen Strudelteig mit Topfen.

Tipp

Zum Karfiol-Brokkoli-Strudel einen grünen Blattsalat und einen Sauerrahm-Kräuter Dip, Knoblauch-Sauce oder Sauce Tartare reichen.