

# Kartoffel-Gemüse-Strudel

Mal zu Fisch, mal zu Fleisch oder einfach mit Salat: Mit dem Rezept für Kartoffel-Gemüse-Strudel liegt man immer richtig.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 1,1 h

**Gesamtzeit:** 1,4 h



## Zutaten

|         |                              |
|---------|------------------------------|
| 250 g   | Kartoffeln (mehlig)          |
| 60 g    | <a href="#">Karotten</a>     |
| 50 g    | <a href="#">Brokkoli</a>     |
| 50 g    | Erbsen                       |
| 2 EL    | Wasser                       |
| 1 Prise | <a href="#">Salz</a>         |
| 1 Prise | <a href="#">Pfeffer</a>      |
| 100 g   | Frischkäse                   |
| 1 Bund  | Kräuter (nach Belieben)      |
| 2 Stk.  | Strudelteigblätter           |
| 2 EL    | Magermilch (zum Bestreichen) |

## Zubereitung

1. Der **Kartoffel-Gemüse-Strudel** eignet sich als Beilage oder Hauptgericht. Die Kartoffeln kochen und abkühlen lassen. Dann pellen und grob raspeln.
2. Den Backofen vorheizen auf 180 Grad. Den Brokkoli in Röschen teilen. Die Karotten schälen und würfeln. Mit den Erbsen kurz in sehr wenig Wasser dünsten (bissfest). Pfeffern und salzen.
3. Den Frischkäse mit den geraspelten Kartoffeln mischen, gehackte Kräuter unterheben. Ein Backblech mit Backpapier bedecken und zwei Teigblätter darauf ausbreiten.

4. Die Frischkäsemasse gleichmäßig verteilen. Darauf das Gemüse ausbreiten. Den Strudel vorsichtig einrollen, auf der Oberseite mit Milch bepinseln. Um die 30 Minuten backen lassen.

## **Tipp**

Stellt der Kartoffel-Gemüse-Strudel das Hauptgericht dar, passen als Beilage frische Blattsalate oder ein Gurkensalat.