Pilzstrudel

Der Pilzstrudel ist eine vegetarische Delikatesse. Dieses Genießer Rezept mit Schafskäse schmeckt einfach wunderbar.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

1 kg	Pilze (Steinpilze, Eierschwammerl)
3 Stk.	Schalotten
2 EL	Butter
2 EL	Aceto Balsamico
	Salz
	Pfeffer (frisch gemahlen)
0.5 TL	Italienische Kräuter (getrocknet)
5 Stk.	getrocknete Tomaten
350 g	Feta
8 Stk.	Strudelteigblätter
	Butter (zum Bestreichen)

Zubereitung

1. Um den **Pilzstrudel** zuzubereiten zuerst die Pilze putzen und je nach Größe in Scheiben schneiden oder vierteln. Die Schalotten schälen und fein hacken. Die getrockneten Tomaten in kleine Stücke schneiden, Feta abtropfen lassen und in kleine Würfel schneiden.

2. Die Butter in einer Pfanne schmelzen und die Schalotten glasig andünsten. Die Pilze hinzugeben und scharf anbraten bis die Flüssigkeit verdampft ist. Mit Essig aufgießen, salzen und pfeffern und die Kräuter untermengen. Den Backofen auf 200 °C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen.

3. Etwas Butter zum Bestreichen schmelzen. Zwei Teigblätter überlappend zu einem Rechteck legen und mit etwas Butter bestreichen. Vorgang mit den restlichen Teigblättern wiederholen bis alle verbraucht sind.

4. Die Tomaten und Feta Käse mit den Pilzen vermischen und auf einer Teighälfte verteilen. Die Seiten etwas frei lassen und zur Mitte über die Füllung schlagen, Teig aufrollen.

5. Den Pilzstrudel mit der Nahtseite nach unter auf das Backblech legen und mit flüssiger Butter bestreichen. Im Backofen zirka 20 Minuten goldbraun backen.

Tipp

Den Pilzstrudel während des Backvorgangs nochmals mit Butter bestreichen. Dazu grünen Blattsalat mit Kürbiskernöl aus der Steiermark reichen.