Gemüsestrudel aus Topfenblätterteig

1/2 Teig

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig Für: 6 Personen

Zutaten

200 G	Butter
250 G	Topfen
250 G	Mehl
PRISE	Salz

Zubereitung

1. Alle Zutaten miteinander verrühren und zu einem geschmeidigen Teig kneten. Eine halbe Stunde im Kühlschrank zugedeckt kühlen lassen.

Gemüsestrudel aus Topfenblätterteig

2/2 Fülle

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig Für: 6 Personen

Zutaten

500 G	Gemüse der Saison
2 EL	Sauerrahm
2	Eier
2 EL	Brösel
1 EL	Petersilie gehackt
50 G	Kartoffeln
2 STUECK	Knocblauchzehen
50 G	geriebener Käse
	Salz
	gemahlener Pfeffer
1	1 Ei zum Bestreichen

Zubereitung

1. Die Kartoffeln kochen, etwas auskühlen lassen und in Würfel schneiden.
2. Das Gemüse in kleine Stücke schneiden und 5 Minuten dünsten, dann abkühlen lassen.
3. Nun die Kartoffeln, das Gemüse der Saison und die restlichen Zutaten vermengen.
4. Die Fülle auf den ausgerollten Topfenblätterteig geben. Ein Ei verquirlen und die Ränder damit bestreichen, nun zu einem Strudel zusammenrollen.
5. Den Strudel noch mit Ei bestreichen und ca. 40 Minuten bei 180°C Heißluft backen.