

Gemüsestrudel



Zubereitung:

1. Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und mit dem Wasser zu einem glatten Strudelteig kneten.
2. Den Teig zu einer Kugel formen und in einer unter heißem Wasser ausgespülten Schüssel 20 Minuten ruhen lassen.
3. Das Gemüse putzen, waschen und in kleine Stücke schneiden.
4. Für ca. 4 Minuten in kochendem Salzwasser bissfest kochen. Abgießen und abkühlen lassen. Währenddessen den Rübli und Urigen Bergler reiben.

Zutaten für 4 Personen

Für den Strudelteig:

380 g Mehl
1 Prise Salz
1 Prise Zucker
1 Ei
40 ml neutrales Öl
1 EL Essig
120 ml kaltes Wasser

Für die Füllung:

800 g gemischtes Gemüse
(Blumenkohl, Brokkoli, Karotten,
Lauch, Süßkartoffeln)
2 Eier
200 g Bauern-Brot aufstrich
150 g Rübli
100 g Uriger Bergler
Salz, Pfeffer, gemahlener
Muskatnuss, Kräuter der
Provence

Zum Bestreichen:

Flüssige Almbutter

5. Die Eier mit dem Bauern-Brot aufstrich in einer großen Schüssel verrühren. Sollte die Masse zu fest sein, 1-2 EL Milch zugeben.
6. Den geriebenen Käse zusammen mit dem vorgekochten Gemüse zur Eimasse geben.
7. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Kräuter der Provence kräftig würzen.
8. Strudelteig in zwei Portionen teilen, jeweils auf einem leicht bemehlten Geschirrtuch flach drücken, dünn ausrollen und mit den Fingern hauchdünn ausziehen.
9. Mit der flüssigen Almbutter bestreichen.
10. Die Füllung nur auf der Hälfte des Teiges verteilen und dabei einen Rand von ca. 4 cm lassen. Diesen rechts und links einklappen.
11. Nun den Teig, mit Hilfe des Geschirrtuchs, zu einem Strudel aufrollen.
12. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit etwas flüssiger Almbutter bestreichen und für ca. 40 Minuten bei 170 °C Umluft im Ofen backen. Während des Backens immer wieder mit der flüssigen Almbutter bestreichen.

Viel Spaß beim Nachmachen!