

Kartoffel - Gemüse Strudel mit Schnittlauch Sahne

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Fleischlod, herzhaft „schmackige“, abwechslungsreiche Alltagsküche und dabei so schnell gemacht

Zutaten

- Für den Kartoffelteig:
- 400 g mehlig kochende Pellkartoffeln, gestampft
- 1 Eigelb
- 1 El Butter
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt, mit Salz gerieben
- Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuss
- 300 g Fertig - Blätterteig aus dem Supermarkt
- 1 Eigelb mit 1 El Wasser verquirlt
- Für die Füllung:
- 1 mittelgroße Zwiebel in kleinen Würfeln
- Etwas Butter
- 50 g Möhren in 1 cm großen Würfeln
- 50 g T. K. Erbsen, aufgetaut
- 100 g T.K. Broccoli Röschen, aufgetaut
- 1 kleines Bund frischer Schnittlauch in Röllchen
- Für die Schnittlauch Sahne:
- 1 kleines Bund frischer Schnittlauch in Röllchen
- 50 g Bio - Quark
- 1 Becher Crème fraiche oder Schmand
- 3 El Milch
- 1 Tl Senf
- Etwas Knoblauchsatz, Pfeffer, 1 Prise Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen.

Schritt2

Die Zwiebelwürfel in etwas Butter glasig anschwitzen und das Gemüse für die Füllung dazu geben „bissfest,“ 2 - 3 min. sautieren. Salzen, pfeffern und die Schnittlauchröllchen dazu geben.

Schritt3

Die gewaschenen Kartoffeln zunächst in Salzwasser weich kochen, pellen und durch die Kartoffelpresse drücken.

Schritt4

Mit Salz, Pfeffer, etwas geriebener Muskatnuss und dem geriebenen Knoblauch würzen. Alles mit der Butter und dem Eigelb zu einem glatten Teig verarbeiten und das Gemüse unterheben.

Schritt5

Der Kartoffel - Gemüse Strudel:

Schritt6

Den Blätterteig auf einem Küchentuch oder Pergamentpapier auslegen, mit Mehl bestäuben, den Teig etwas dünner rollen.

Schritt7

Kleinere Stücke bündig mit etwas Eiweiß verbinden, zusammensetzen, etwas andrücken.

Schritt8

(Um eine ausreichend große Strudelfläche zu erhalten)

Schritt9

Die Füllung am unteren Ende in der Länge gleichmäßig verteilen und mit Hilfe des Küchentuches einrollen.

Schritt10

Ein Küchenblech mit Backpapier auslegen, den Kartoffelstrudel darauf legen. Mit dem verquirlten Eigelb gleichmäßig einstreichen und danach mit einer Küchengabel mehrfach einstechen. (Damit beim Backen die Feuchtigkeit entweichen kann)

Schritt11

Ca 35 min. bei 160 ° C in der mittleren Schiene goldgelb backen

Schritt12

Die Schnittlauch Sahne:

Schritt13

In der Zwischenzeit den Bio - Quark mit Crème fraiche, etwas Milch und dem Senf schlank verrühren, salzen. pfeffern und mit etwas Zucker nach eigenem Geschmack würzen.

Schritt14

Anrichtevorschlag:

Schritt15

Dem Strudel auf dem Backblech in Portionen schneiden und mit der Schnittlauchsahne servieren.

Schritt16

Gern reiche ich ergänzend dazu einen frischen Marktsalat.

Rezeptart: Kartoffelgerichte **Tags:** abwechslungsreiche alltagsküche, preiswert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kartoffel-gemuese-strudel-mit-schnittlauch-sahne/>