Gemüsestrudel mit Schafskäse

Vegetarisch » Käse-Gerichte

Zutaten (6 Personen)

» 450g Blätterteig
» 2 Möhre(n)
» 450g Wirsingkohl
» 1 Stange Porree
» 2 Schalotte(n)
» 1 Knoblauchzehe(n)
» 2EL Butter/Margarine
» Salz & Pfeffer
» Paprika-Pulver (edelsüß)
» Kurkuma
» 150g Schafskäse
» 3EL Semmelmehl
» 1 Ei(er)
» 1TL Milch

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Teigplatten auftauen. Überlappend zum Rechteck auslegen, Ränder andrücken. Gemüse waschen, schälen bzw. putzen, zerkleinern. Schalotten, Knoblauch pellen, hacken.

2. Ofen auf 180°C vorheizen. Gemüse im Fett 5min dünsten. Mit Salz, Pfeffer, Paprika und Kurkuma würzen. Käse würfeln, zufügen.

3. Paniermehl auf den Teig streuen, Gemüse darauf verteilen. Ei trennen. Teigränder mit Eiweiß bestreichen, aufrollen. Milch mit Eigelb verquirlen und den Strudel damit bestreichen. Im Ofen ca. 45min backen.

Nährwerte: 460kcal/E12g/F31g/KH38g pro Portion

angelegt am: 21.04.2003 Rezept-Nr: 294

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke