



Gemüsestrudel mit selbstgemachtem Topfenstrudelteig

Für den Teig:

- 250 g Topfen 20 % (Quark)
- 250 g Mehl
- 120 g Butter
- Salz

Für die Fülle:

- 700 g Gemüse (z.B. Karotten, Erbsen, Karfiol, Fisolen, Broccoli) etwas vorgekocht
- Salz und Pfeffer
- 200 g Käse grob gerieben (z.B. würziger Bergkäse)
- 1 Ei
- 1/8 l Sauerrahm (Schmand)
- Schnittlauch
- Ei zum Bestreichen

Zubereitung Teig:

Alle Zutaten rasch zu einem glatten Teig verkneten und 1/2 Stunde kühl rasten lassen.

Das Gemüse mit dem Käse, Ei, Sauerrahm und Gewürzen gut vermischen.

Den Topfenteig dünn ausrollen und die gut ausgekühlte Gemüsemasse auf 2/3 des Teiges verteilen.

Die Seiten des Teiges einschlagen und den Strudel einrollen.

Den Gemüsestrudel mit einem versprudelten Ei bestreichen, eventuell mit Teigresten verzieren und bei 180°C ca. 40 Minuten goldgelb backen.

Für den Dip habe ich einfach einen Becher Sauerrahm mit 3 zerdrückten Knoblauchzehen, Salz, Pfeffer und ein paar Kräutern vermischt.

Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedling.at