




Gemüsestrudel mit Ziegenfrischkäse



 Zeit gesamt
1h 30min

 Zubereitungszeit
20min

 Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 4 Portionen

Weizenmehl, Type 405	180 g
Salz	
Olivenöl	3 EL
Eier	3 St.
grüner Spargel	1 Bund
Kohlrabi	1 St.
Karotten	3 St.
Schalotten	3 St.
Butter	2 EL
Weißwein, trocken	75 ml
Gemüsebrühe	75 ml
Pfeffer, weiß	
Petersilie, frisch	1 Bund
Mozzarella	125 g
Ziegenfrischkäse	150 g

Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Pfanne, Backblech mit Backpapier

1. In einer Schüssel Mehl, 1 Prise Salz, 2 EL Olivenöl, 1 Ei und 2–3 EL Wasser glatt verkneten. Zu einer Kugel formen, mit 1 TL Öl bepinseln und ca. 30 Min. ruhen lassen.
2. Für die Füllung grünen Spargel putzen, im unteren Drittel schälen. Kohlrabi und Karotten schälen und mit Spargel in Stifte schneiden. Schalotten halbieren, schälen und vierteln.
3. In einer Pfanne Butter auf mittlerer Stufe erhitzen und das Gemüse ca. 2 Min. anbraten. Mit Wein und Brühe ablöschen und ca. 5 Min. bissfest garen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Übrige Eier trennen, Eiweiß anderweitig verwenden. Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Mozzarella abtropfen lassen und fein zupfen. In einer Schüssel Ziegenfrischkäse, Petersilie, Mozzarella und Eigelb verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

5. Ofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Teig auf einem mit wenig Mehl bestäubten Küchentuch zu einem Rechteck (ca. 40 x 50 cm) ausrollen und vorsichtig weiter ausziehen. Die Hälfte der Creme längs darauf verteilen, Gemüse und übrige Creme daraufgeben. Teig-Schmalseiten etwas einschlagen und Teig mithilfe des Tuchs längs einrollen. Mit der Naht nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen, mit übrigem Olivenöl bepinseln und im Backofen ca. 40 Min. knusprig backen.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	645 kcal		
Kohlenhydrate	56 g	Ballaststoffe	9 g
Eiweiß	29 g	Fette	33 g