



Benötigte Zutaten

Griesstrudel

| | |
|--------|---------------------|
| 1 Pkg. | Strudelteig |
| 130 g | Grieß |
| 70 g | Premium Teebutter |
| 7 EL | Premium Alpenmilch |
| 250 g | Premium Topfen 10 % |
| 1 | Ei |
| 3 EL | Schnittlauch |
| 1 EL | Petersilie |
| | Salz, Pfeffer |
| | Muskat |
| 1 | Ei zum Bestreichen |

Griesstrudel

mit Tomatensauce

Anleitung

Strudel

1. Für die Füllung den Grieß in flüssiger Butter unter ständigem Rühren hell anrösten.
2. Mit Milch aufgießen und weiterrösten, bis sich die Masse vom Topfboden löst.
3. In eine Schüssel füllen und etwa 5 Minuten überkühlen lassen.
4. Grießmasse mit dem Topfen, verquirltem Ei und Kräutern vermengen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
5. Jedes Strudelblatt in 4 bis 18 cm große Quadrate teilen, mit Grießmasse und Ei bestreichen und einrollen.
6. Die Strudel in reichlich kochendes Salzwasser einlegen und bei mittlerer Hitze offen etwa 20 Minuten garziehen lassen. Des öfteren wenden.

Tomatensauce

7. Für die Tomatensauce die Tomaten waschen, Strunk entfernen und Tomaten in kleine Stücke schneiden.
8. Zwiebel schälen, klein hacken und in flüssiger Butter anrösten.
9. Mit Gemüsesuppe aufgießen.
10. Die Tomaten und das Tomatenmark beifügen, mit Zucker, Salz sowie Pfeffer würzen und zugedeckt bei geringer Hitze etwa 15 Minuten kochen.
11. Sauce pürieren und durch ein engmaschiges Sieb passieren.
12. Den Griesstrudel aus dem Wasser heben, gut abtropfen lassen und mit Tomatensauce anrichten.

Tipp der Köchinnen



Tomatensauce

500 g Tomaten (gut gereift)

1 Zwiebel

40 g Butter

125 ml Gemüsesuppe

1 EL Tomatenmark

2 TL Zucker

Salz, Pfeffer

Den Grießstrudel nach dem Kochen in 40 g zerlassener Butter rundum etwa 5 Minuten etwas bräunen.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten