



Benötigte Zutaten

2 Pkg.	Strudelteig
80 g	Premium Teebutter (geschmolzen)
1	Brokkoli
3 – 4	Karotten (je nach Größe)
1	rote Zwiebel (mittelgroß)
2 – 3	Knoblauchzehen
120 g	Premium Emmentaler (gerieben)
5 EL	grünes Pesto
100 g	Premium Frischkäse
	Salz, Pfeffer
etwas	Thymian oder Oregano
1	Ei (zum Verquirlen)

Vegetarischer Gemüse-Käse-Strudel

Knuspriger Strudelteig trifft auf eine cremig-würzige Füllung aus Gemüse, grünem Pesto und fein-nussigen Käse. Dieser vegetarische Gemüse-Käse-Strudelkranz ist ein echter Blickfang und schmeckt sowohl warm als auch kalt. Perfekt als unkomplizierte Hauptspeise oder als raffinierte Vorspeise zum Teilen.

Anleitung

1. Den Backofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen.
2. Zwiebel und Knoblauch fein hacken und in einer Pfanne mit etwas Butter oder Öl glasig dünsten.
3. Brokkoli kleinschneiden und darin anbraten.
4. Die Karotten ebenfalls kleinschneiden und kurz anbraten, bis alles weich aber noch bissfest ist.
5. Mit Salz, Pfeffer und etwas Thymian oder Oregano würzen und die Pfanne vom Herd ziehen.
6. Das Gemüse abkühlen lassen und anschließend mit Frischkäse sowie dem geriebenen Käse und dem Pesto gut vermengen.
7. Den Strudelteig auf einem sauberen Küchentuch ausbreiten. Jedes Blatt dünn mit geschmolzener Butter bestreichen und locker übereinanderlegen.
8. Die Füllung entlang der Längsseite gleichmäßig verteilen, dabei an den Rändern etwas Platz lassen.
9. Die Seiten einschlagen und den Strudel mithilfe des Tuchs vorsichtig einrollen.
10. Die Rolle zu einem Kranz formen und auf das vorbereitete Backblech legen. Mit einem verquirlten Ei bestreichen.
11. Den Strudelkranz im vorgeheizten Ofen etwa 35 bis 40 Minuten goldbraun



und knusprig backen. Kurz ruhen lassen dann in Stücke schneiden.

12. Mit Frischkäsedip servieren.

Tipp: Schmeckt kalt und warm.



Ein Rezept von
cookingcatrin.at