

Vegetarische Rezepte

Gemüsestrudel

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Teigwaren, Auflauf, Hauptgericht, Vegetarisch

500 g Blätterteig

1 Verschlagenes Ei

FÜLLUNG

2 Essl. Butter oder Margarine
1 kleine Geschnitzelte Lauchstange
2 Zerdrückte Knoblauchzehen
1 Entkernte und in Streifen
- geschnittene rote
- Paprikaschote
1 Entkernte und in Scheiben
- geschnittene gelbe
- Paprikaschote

50 g In Scheiben geschnittene
- Pilze
75 g Kleine Spargelstangen
2 Essl. Mehl
6 Essl. Gemüsebrühe
6 Essl. Milch
4 Essl. Trockener Weißwein
1 Essl. Gehackter Oregano
Salz und Pfeffer

1. Butter oder Margarine in einer Bratpfanne schmelzen und Lauch und Knoblauch unter häufigem Wenden 2 Minuten anbraten. Restliches Gemüse dazugeben und unter Rühren 3-4 Minuten garen.
 2. Mehl dazugeben und eine Minute kochen lassen. Aus der Pfanne nehmen, in einen Topf geben und Gemüsebrühe, Milch und Weißwein einrühren. Den Topf auf den Herd stellen und unter Rühren zum Kochen bringen, bis alles eindickt. Oregano einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
 3. Die Hälfte des Blätterteigs auf einer leicht bemehlten Fläche zu einem 38 x 15 cm großen Rechteck ausrollen.
 4. Die andere Hälfte des Teigs genauso, nur etwas größer, ausrollen. Das kleinere Rechteck auf ein mit feuchtem Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
 5. Füllung gleichmäßig auf das kleinere Rechteck geben. Dabei einen Rand von 1 cm lassen.
 6. Mit einem scharfen Messer diagonal parallele Schlitze in das große Rechteck schneiden. Dabei an den langen Seiten 2,5 cm Rand lassen.
 7. Die Ränder des kleineren Rechtecks mit verschlagenem Ei bestreichen und das große Rechteck darauf legen. Die Ränder fest zusammendrücken.
 8. Den ganzen Strudel mit verschlagenem Ei bestreichen und im vorgeheizten Ofen bei 200 °C/Gas Stufe 6 ca. 30 - 35 Minuten backen, bis der Teig aufgegangen und goldbraun ist. Auf einen vorgewärmten Servierteller geben und sofort servieren.
- Dieses Gericht ist sehr leicht zuzubereiten, sieht jedoch beeindruckend aus. Die Gemüsemischung verleiht dem Gericht wunderbare Farbe und Geschmack.