



Quelle: Franz Griebbacher

Paldauer-Chef Franz Griebbacher kocht Bärlauch- Gemüsestrudel

Zutaten:

Strudelteig:

250 g glattes Mehl

2 EL Speiseöl

Salz

0,2-0,25 L lauwarmes Wasser

Fülle:

1 kg roh geschälte Erdäpfel kochen und noch heiß passieren

250-300 g Gemüse nach Wahl (Bärlauch, Karotten, Zwiebel, Paprika, Champions, Zucchini..)

Sauerrahmdip:

250 g Sauerrahm

Salz, Pfeffer, Zitronensaft

Gemischte Kräuter

Zubereitung

Gemüsestrudel:

Alle Zutaten zu einem glatten, aber nicht zu festen Teig verkneten, mit Öl bepinseln und mindestens 1-2 Std. rasten lassen.

Die passierten Erdäpfel mit dem Gemüse vermengen und den Sauerrahm untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Strudelteig auf einem großen Tuch ausziehen. Die Fülle auftragen und einrollen. Die Rolle auf ein Blech setzen und mit 50 g flüssiger Butter bepinseln.

Im vorgeheizten Backrohr bei 170°C ca. 30-40 Min. backen.

Sauerrahmdip:

Alle Zutaten gut verrühren und zum Strudel reichen.