

Strudelteig

Zutaten für 4 Personen

350 g Mehl
1 Ei
2 EL Sonnenblumenöl
1 Tasse lauwarmes Wasser
1 TL Salz
1 Eigelb zum Bestreichen
Schmand zum Bestreichen des Strudels

Zubereitung

- Ofen auf 180°C Umluft vorheizen
- aus den angegebenen Zutaten einen Teig herstellen
- mit einem feuchten Tuch abdecken und eine ½ Std. ruhen lassen
- den Teig hauchdünn auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und mit etwas Schmand einstreichen
- mit der gewünschten Füllung belegen und zu einem Strudel zusammenrollen
- auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und mit Eigelb bestreichen
- im Ofen ca. 35 – 40 Minuten backen

Strudelfüllung

Zutaten für 4 Personen

400 g Gemüse nach Wahl
1 Zwiebel
2 EL Öl
200 g Feta in Würfel geschnitten
Salz, Pfeffer, Gewürze und Kräuter nach Wahl

Zubereitung

- Gemüse waschen, evtl. schälen und in Würfel schneiden
- Zwiebel in Öl andünsten, Gemüse hinzugeben
- Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Kräutern würzen und auf dem Strudelteig verteilen
- den Strudel aufrollen

Kräuter-Dip

Zutaten für 4 Personen

250 g Quark
250 g Schmand
ca.1 TL Salz
Pfeffer aus der Mühle
frische Kräuter
Zitrone
Essig, Senf

Zubereitung:

- Kräuter waschen und kleinschneiden, mit Senf, Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen und leicht zerquetschen
- Quark und Schmand zu den Kräutern geben und verrühren
- Nochmals abschmecken

Viel Spaß beim Nachkochen!

