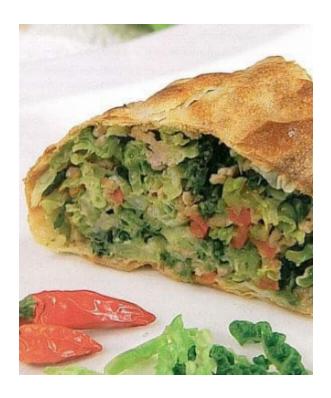
1/2 Strudel

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch Saison: Ganzjährig Für: 6 Personen



Zutaten

200 G	glattes Mehl
ETWAS	Salz
150 G	kalte Butter
150 G	passierter Topfen
500 G	Kohl
1	Zwiebel
100 G	Champignons
1 EL	Butter
1 EL	gehackte Kräuter
125 ML	Obers
	Salz
	Pfeffer
	Zitronensaft
2	Knoblauchzehen
• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	Ei zum Bestreichen
• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	••••••••••••

Zubereitung

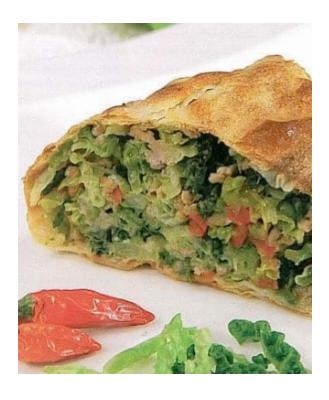
- 1. Topfenmürbteig bzw. Topfenblätterteig lt. Grundrezept herstellen.
- 2. Kohl vorbereiten, in Streifen schneiden und blanchieren.
- 3. Zwiebel kleinwürfelig, Champignons in Stücke schneiden; beides in Fett anrösten.
- 4. Kohlstreifen und Kräuter zugeben, mit Obers aufgießen und dick einkochen lassen und würzen.
- 5. Masse auskühlen lassen.
- **6.** Teig rechteckig ausrollen; Ränder mit Ei bestreichen.
- 7. Fülle in der Mitte auftragen und zu einem Strudel zusammenklappen; mit Nahtstelle nach unten auf ein vorbereitetes Blech setzen.

- 8. Oberfläche bestreichen.
- 9. Backen: 210°C abfallen ca. 35-40 Minuten.
- $\textbf{10.} \qquad \hbox{\"{\bf U}berk\"{\bf u}hlten Strudel portionieren mit Sauce und jeweiligen Beilagen anrichten}.$

Salzbarg V schmeckt

2/2 Petersilsauce

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch Saison: Ganzjährig Für: 6 Personen



Zutaten

1/2	Zwiebel
20 ML	Öl
120 ML	Obers
60 G	Creme fraiche
	Salz
	Pfeffer
	Zitronensaft
60 ML	Gemüsefond
	gehackte Petersilie
ETWAS	Maizena

Zubereitung

- 1. Zwiebeln fein hacken und in Fett anrösten.
- 2. Mit Fond aufgießen, Obers mit Crème fraiche zugeben.
- 3. Würzen und verkochen lassen.
- 4. Eventuell mit etwas Maizena binden.
- 5. Kurz vor dem Anrichten gehackte Kräuter zugeben.