

Name des Rezepts: **Gemüsestrudel mit Kräutersauce**

Zeitaufwand **90 min**
Transportierbarkeit **leicht**

vegetarisch **J**
Gluten **J**
Laktose **J**
Allergene **A,G**

Zutatenliste:

1000 g mehliges Erdäpfel
300 g Karotten
600 g Brokkoli*)
600 g Karfiol*)
250 ml Milch (G)
4 EL Butter (G)
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
4 Stück Strudelteig (A)
Butter geschmolzen (G)

250 ml klare Gemüsesuppe
250 ml Schlagobers (G)
1 Teelöffel Speisestärke (Maizena)
Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, Kerbel)
2 EL Butter (G)
Salz, Pfeffer
Zitronensaft

*) Es kann auch anderes Gemüse verwendet werden: Kohlrabi, Erbsen, Champignons,....
Strudel eventuell im Backrohr aufwärmen

Zubereitung:

Erdäpfel schälen, schneiden und in Salzwasser weich kochen.
Inzwischen Karotten putzen, schälen und in Würfel von ca. 1 cm (nicht zu klein machen) schneiden, Brokkoli und Karfiol in Röschen teilen. Gemüse in Salzwasser **k u r z** kochen, abseihen und kalt abschrecken. Abtropfen lassen.

Backrohr auf 200 Grad vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen.

Die Erdäpfel abseihen und noch heiß zerdrücken, mit Milch und Butter vermischen und die Masse mit Salz (gut salzen!), Pfeffer und Muskatnuss würzen. Erst dann das Gemüse vorsichtig untermischen.

Strudelblatt auf feuchtes Tuch legen, mit zerlassener Butter bestreichen, das zweite Strudelblatt drauf, ebenfalls mit Butter bestreichen. Gemüsemasse auf Teig Drittel streichen, seitliche Ränder einschlagen und aufrollen. Auf's Backblech, mit Butter bestreichen. Die anderen 3 Strudelblätter genauso machen.

Auf der mittleren Schiene ca. 30 Min. goldgelb backen.

Inzwischen die Kräutersauce bereiten:

Suppe und Obers vermischen und aufkochen. Die Speisestärke mit 2 EL kaltem Wasser verrühren, in die Soße gießen und unter Rühren kurz erhitzen.

Dann 8 EL gehackte Kräuter und 2 EL Butter in die Soße rühren. Mit einem Stabmixer aufschlagen, mit Salz, Pfeffer und einigen Tropfen Zitronensaft abschmecken.