



## Gemüse Strudel

Als erstes den Teig zubereiten. Dazu Mehl, Wasser, Ei, Öl, Salz vermengen und kneten. Das funktioniert gut in der Küchenmaschine oder mit dem Handrührgerät, aber auch mit der Hand.

Den Teig anschließend 30 Minuten – zugedeckt – ruhen lassen.

Währenddessen die Füllung zubereiten. Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und kochen. Den Lauch waschen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Champignons in Scheiben schneiden. Den Cheddar reiben und den Sauerrahm in eine Schüssel geben und mit Salz, Pfeffer und Knoblauch würzen.

Die Kartoffeln nach 20 Minuten abgießen, kurz ausdampfen lassen und anschließend mit einer Gabel grob zerdrücken.

Nun die Champignons in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten. Danach das gleiche mit dem Lauch.

Den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen.

### Du brauchst für 4 Portionen

#### *Für den Teig:*

250g Weizenmehl

1 Ei

2 EL Öl

100 ml Wasser

Prise Salz

#### *Für die Füllung:*

300g Kartoffeln

200g Champignons

1 Stange Lauch

1 Becher Sauerrahm/Schmand

150g Cheddar

1 Zehe Knoblauch

Salz & Pfeffer

Butter zum bestreichen

Öl zum braten

Nun kann der Strudelteig auf der bemehlten Arbeitsfläche ausgerollt werden. Dann ein sauberes Geschirrtuch mit etwas Mehl bestäuben und den Teig darauflegen. Anschließend vorsichtig ziehen und so möglichst gleichmäßig die Fläche vergrößern.

Jetzt kann belegt werden. Den Teig zuerst mit Sauerrahm bestreichen. Anschließend mit Kartoffel, Lauch, Champignons und Käse belegen.

Nun die Seiten ca. 1-2 cm einklappen und anschließend vorsichtig einrollen.

Du kannst den Strudel nun in eine Form legen (bei saftigem Belag sehr zu empfehlen!) oder mit Backpapier auf das Blech legen. In der Form bist du wieder ganz frei, ich empfehle die Schnecke =).

Als letzten Schritt noch den Strudel mit geschmolzener Butter bestreichen und dann ab in den Ofen!

45 Minuten (bei 180°C Umluft)

Viel Spaß beim nach kochen und lass es dir schmecken!