

Gemüse-Strudel mit Pommes frites aus Süßkartoffeln

Für zwei Personen

1 Paket veganer Blätterteig	2 Süßkartoffeln	3 große Champignons
3 Tomaten	1 Aubergine	3 Frühlingszwiebeln
1 Staudensellerie	3 Zucchini	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
100 g Mehl	1 TL Zucker	200 g vegane Sour Cream
100 ml Sojasahne	1 EL Agavensirup	1 EL Salatgewürzmischung
1 EL Bärlauchgewürz	1 EL Bruschettagewürz	1 TL mildes Paprikapulver
Olivenöl, Pflanzenfett	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Champignons und die Frühlingszwiebeln putzen und anschließend klein schneiden. Die Tomaten, die Aubergine, den Staudensellerie und die Zucchini waschen, von den Enden befreien und klein schneiden. Das gesamte Gemüse zuckern und salzen und anschließend in einer Pfanne in etwas Olivenöl anbraten. Das Gemüse aus der Pfanne herausnehmen und in einem Sieb abtropfen lassen. Danach das Gemüse mit dem Bruschettagewürz abschmecken. Auf einem Backblech den Blätterteig ausrollen. Das Gemüse in den Blätterteig einrollen, diesen mit der Sojasahne bestreichen und für circa 20 Minuten auf mittlerer Schiene im Ofen backen. Die Süßkartoffeln schälen, waschen und in schmale Stifte schneiden. Anschließend das Mehl mit dem Paprikapulver, Salz und Pfeffer vermischen und die Pommes darin wälzen. Die Fritteuse vorheizen. Die Süßkartoffel-Pommes in die Fritteuse geben und ausbacken. Den Frischkäse mit etwas Olivenöl und dem Bärlauchgewürz verrühren. Anschließend mit Salz und dem Agavensirup abschmecken. Die Petersilie abzupfen und klein hacken. Den Gemüsestrudel aus dem Ofen nehmen, in Streifen schneiden, mit den Süßkartoffel-Pommes und der Bärlauch- Sour-Cream auf Tellern anrichten, mit der Salatgewürzmischung und der Petersilie garnieren und servieren.

Britta Clausen am 15. April 2014