

Pilz-Lauch-Strudel

Für 4 Personen

200 g Mehl	2 EL Speiseöl	1 Eigelb
4–5 EL Wasser	1 Prise Salz	500 g braune Champignons
1 Stange Lauch	1 EL Butterschmalz	2 Scheiben Toastbrot
1/2 TL Majoran, getrocknet	1/2 TL Thymian	2 EL Butter

Aus Mehl, Öl, Ei, Wasser und Salz einen Strudelteig herstellen, diesen in Frischhaltefolie einpacken und circa 1,5 Stunden ruhen lassen. Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. Die Champignons in Scheiben schneiden. Lauch putzen und in feine Ringe schneiden. In einer Pfanne mit Butterschmalz Pilze anbraten, Lauch zum Schluss kurz mit in die Pilzpfanne geben. Den Strudelteig auf einem leicht bemehlten Küchenhandtuch dünn ausziehen (ca. 40 cm auf 50 cm). Das Toastbrot reiben und mit der Pilz-Lauchmischung auf dem Teig verteilen. Mit Majoran und Thymian bestreuen und den Strudel mit Hilfe des Tuches zusammenrollen. Butter erhitzen, den Strudel von außen mit flüssiger Butter einpinseln und im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen. Dazu passen gut grüner Salat und Kräuterschmand.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 12. Februar 2008