

Gemüse-Strudel mit Kräuter-Soße

Für 2 Personen

100 g Karotten	100 g Sellerie	100 g Lauch
100 g Zwiebeln	100 g Champignons	1 Knoblauchzehe
1 Bund Basilikum	1 Knoblauchzehe	ca. 1 EL flüssige Butter
1 Strudelteig	1 Eigelb	200 ml Gemüsebrühe
100 ml Sahne	1 Bund gemischte Kräuter	Salz, Pfeffer

Karotten, Sellerie, Lauch, Zwiebeln und Champignons putzen bzw. schälen und in sehr feine Streifen schneiden. Das Gemüse in einer Schüssel mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Knoblauch schälen und pressen. Basilikum fein schneiden. Gepressten Knoblauch, Basilikum und etwa 1 EL flüssige Butter untermischen. Den Strudelteig ausrollen, die Gemüsemischung darauf verteilen und einrollen. Den Gemüsestrudel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit Eigelb einstreichen. Im Ofen bei 200 Grad (Ober-Unterhitze) ca. 25 Minuten backen. Für die Soße die Gemüsebrühe in einen Topf geben und etwas einkochen lassen, dann Sahne zugeben und noch etwas einkochen lassen. Kräuter abspülen, trockenschütteln und fein hacken. Mit einem Pürierstab die Soße aufmixen, die Kräuter untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den gebackenen Strudel in gleich große Stücke schneiden und mit der Soße anrichten

Otto Koch Freitag, 05. März 2010