

Gemüse-Strudel mit Kräuter-Soße

Für 4 Personen

150 g Karotten	150 g Staudensellerie	150 g Lauch
100 g Zwiebeln	150 g Champignons	Salz
Pfeffer	1 Bund Basilikum	1 Knoblauchzehe
1 EL flüssige Butter	1 Strudelteig	1 Eigelb
200 ml Gemüsebrühe	100 ml Sahne	1 Bund gemischte Kräuter

Karotten, Staudensellerie, 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 abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden. Gepressten Knoblauch, Basilikum und etwa 1 EL flüssige Butter unter das Gemüse mischen.

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 Sauce die Gemüsebrühe in einen Topf geben und etwas einkochen lassen, dann Sahne zugeben und noch etwas einkochen lassen.

Kräuter abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden. Mit einem Pürierstab die Sauce aufmixen, die Kräuter untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den gebackenen Strudel in gleich große Stücke schneiden und mit der Sauce anrichten.

Otto Koch am 16. März 2017