

Sommer-Strudel mit Zitronen-Joghurt

Für 4 Personen

Für den Strudelteig:

| | | |
|------------------------|----------------------|------|
| 500 g Weizenmehl (550) | 50 ml Speiseöl | 1 Ei |
| 1 Prise Salz | 200 ml kaltes Wasser | |

Für die Füllung:

| | | |
|--------------------------|----------------|--------------------|
| 600 g Spitzkohl | 1 Zwiebel | 3 Zweige Thymian |
| 1 Bund glatte Petersilie | 50 g Pecorino | 3 EL Butterschmalz |
| Pfeffer | 1 Prise Muskat | 2 EL Semmelbrösel |
| 60 g Butter | 1 Ei | |

Für den Dip:

| | | |
|---------------|---------------------------|----------------------|
| 1 Bio-Zitrone | 400 g türk. Joghurt (10%) | 1/2 rote Chilischote |
| 3 EL Olivenöl | Salz | Pfeffer |

Der Strudelteig sollte über Nacht ruhen.

Für den Teig Mehl, Speiseöl, Ei, Salz und Wasser in die Rührschüssel geben und mit dem Knethacken der Küchenmaschine zu einem glatten Teig kneten. (Der Teig sollte nicht zu lange gerührt werden, er darf nicht zu warm werden!)

Den glatten Teig in eine Schüssel geben und abgedeckt (oder in Frischhaltefolie eingepackt) eine Nacht im Kühlschrank ruhenlassen.

Für die Strudelfüllung Spitzkohl halbieren, den Strunk entfernen. Dann den Kohl sehr fein schneiden oder hobeln.

Die Zwiebel schälen und fein schneiden. Thymian und Petersilie abspülen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden. Pecorino fein reiben.

In einer Pfanne mit 3 EL Butterschmalz Zwiebel und Kohlstreifen gut anbraten. Thymian untermischen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat würzen. Die Pfanne vom Herd ziehen, Petersilie, Semmelbrösel und Pecorino untermischen.

Butter in einem Topf schmelzen.

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 2-3 vorheizen).

Den Strudelteig ausrollen dann auf ein großes Küchentuch legen und vorsichtig aus der Mitte heraus möglichst dünn ausziehen.

Die Ränder des ausgerollten Strudelteigs mit verquirltem Ei bestreichen und die Kohlmasse aufstreichen, dabei ringsherum 2 cm frei lassen. Den Teig mit Hilfe des Tuches einrollen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und dünn mit flüssiger Butter bestreichen. Im vorgeheizten Ofen ca. 45 Minuten goldbraun backen.

Für den Zitronenjoghurt die Zitrone heiß abwaschen. Etwas Schale abreiben und unter den Joghurt rühren. Zitronensaft auspressen und mit dem Olivenöl zum Joghurt geben.

Chili waschen, der Länge nach halbieren, die Kerne austreichen und Chili fein schneiden. Chili unter den Joghurt mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Joghurt bis zum Servieren kalt stellen.

Den gebackenen Strudel aufschneiden und mit den Zitronenjoghurt servieren.

Vincent Klink am 01. August 2019