

Strudelröllchen mit Lauch und Pilzen

Für 4 Personen

Für die Strudelröllchen:

300 g Champignons	400 g Lauch	2 EL Butterschmalz
Salz	Pfeffer	80 g halbfester Schnittkäse
2 Zw. Thymian	300 g Strudelteig	2 EL Butter nach Belieben

Für den Dip:

1/2 Bund glatte Petersilie	1/2 Bund Schnittlauch	150 g griech. Joghurt
150 g Schmand	1 Spritzer Zitronensaft	Salz
Pfeffer		

Für den Salat:

2 Romanasalat-Herzen	1 Zitrone	Salz
Pfeffer	1 Prise Zucker	3 EL Olivenöl

Für die Füllung die Pilze putzen und fein würfeln.

Lauch putzen, der Länge nach halbieren, gut waschen, abtropfen lassen und fein schneiden.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Pilze darin anbraten. Lauch zugeben und einige Minuten mit anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Käse fein würfeln.

Thymian abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abstreifen.

Den Strudelteig aufrollen und in Rechtecke (ca. 10 x 15 cm) schneiden.

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze (Umluft 180 Grad) vorheizen.

Die Pilz-Lauchmischung dünn auf den Rechtecken verteilen, dabei einen kleinen Rand frei lassen.

Mit Käse und Thymian bestreuen und von der längeren Seite her aufrollen. Die Röllchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Wer mag, kann die Röllchen vor dem Backen noch einstreichen. Dafür die Butter schmelzen und mit einem Pinsel die flüssige Butter auf die Röllchen streichen.

Die Röllchen im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen.

Inzwischen für den Dip Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden. Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Joghurt und Schmand verrühren. Petersilie, Schnittlauch und einen Spritzer Zitronensaft untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Salatherzen putzen, in Blätter teilen, waschen und abtropfen lassen.

Zitrone halbieren, den Saft auspressen. Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Zucker und Olivenöl zu einer Marinade rühren.

Den Salat klein schneiden oder zerzupfen, mit der Marinade mischen.

Gebackene Strudelröllchen aus dem Ofen nehmen, mit Salat und Dip auf Tellern anrichten.

Jacqueline Amirfallah am 07. Februar 2024