Diener

Die Küche

Gemüsestrudel mit Sesamkruste

https://www.diener.cc/rezepte/gemuesestrudel-mir-sesamkruste/

1 Blätterteig oder Strudelteig
2 Kohlrabi
2 Erdäpfel
4 Stück Stangensellerie
4 mittlere Karotten
1 Pastinake
3EL Olivenöl
1 Jungzwiebel, feingehackt
80g Mehl
200ml Milch
1TL Zironensaft
100g geriebener Schafskäse
Zimt,Salz, Muskatnuss,Petersilie
1Ei
1EL heller und schwarzer Sesam
1 Becher Sauerrahm
1EL gehackter Petersilie und Schnittlauch
Salz, Pfeffer

Kohlrabi, Erdapfel, Karotten und Pastinaken schälen-würfelig schneiden, Stangensellerie schneiden, Butter erwärmen und Gemüse darin andünsten.
Feingehackten Jungzwiebel in Olivenöl anrösten, Mehl dazu- kurz durchrösten- mit Milch aufgießen – einkochen lassen.Vom Herd nehmen – Käse dazugeben. Würzen, Petersilie und das Gemüse

unterheben.
Strudelteig ausziehen,mit der ausgekühlten bunten Gemüsefülle bestreichen, einrollen und mit der Nahtseite nach unten vorsichtig auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech legen.
obenauf mit Ei bestreichen und hellen und dunklen Sesam bestreuen.
Anfänglich bei 200°C ca.10min. backen, dann auf 160°C zurückschalten und mittelbraun fertigbacken.
Sauerrahm salzen und pfeffern, feingehackte Kräuter unterrühren.
Den Strudel in Stücke schneiden, auf vorgewärmte Teller setzen bunte Salatblätter mit Dip befüllen.

Diener Glas GesmbH & Co KG
Hauptplatz 30, 8570 Voitsberg
Telefon: 03142 / 22 252
E-Mail: office@diener.cc