

Gemüsestrudel



Zutaten Teig

200 g Käse(reste)
100 g Weizen- oder Dinkelkörner
200 g Weißmehl
1 Ei
125 g Sauerrahm
80 g Butter
Salz

Zutaten Fülle

1/2 l Wasser
300 g Blattspinat
1 roter Paprika
150 g Karotten
300 g Zucchini
150 g Karfiol
2 Eier
Kräutersalz und Pfeffer
1/2 Bund Petersilie optional
125 g Sauerrahm
Gewürze
(oder 1 TL Gewürzpaste)

Zubereitung

200 g Käse(reste) 5 Sek auf Stufe 4 reiben und für die Fülle beiseite stellen.

Weizen- oder Dinkelkörner 30 Sek auf Stufe 10 mahlen (oder Vollkornmehl)

Weißmehl, Ei, Sauerrahm, Butter und Salz dazugeben und kneten, dann mit Tuch zudecken und ca. 30 Min. bei Zimmertemperatur rasten lassen.

Backofen mit eingeschobenem Backblech (auf unterster Stufe) auf 250°C Ober-/Unterhitze (oder Pizzastufe) vorheizen.

Teig in 4 Portionen teilen und nacheinander auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 2 mm dünn ausrollen und auf ein Backpapier geben, mit 1/4 der Fülle bestreichen bzw. belegen.

Flammkuchen mit Hilfe des Backpapiers vorsichtig auf das heiße Blech ziehen und ca. 5 - 6 Minuten im vorgeheizten Backofen auf der untersten Schiene backen.

Fülle

Wasser in den Mixtopf geben, Blattspinat ins Garsieb geben und in den Mixtopf einhängen.

Roter Paprika, Karotten, Zucchini und Karfiol in grobe Stücke schneiden und in den Varoma geben, Eier dazulegen, den Varoma aufsetzen und 20 Min. Varoma 1 dampfgaren.

Gemüse abkühlen lassen, Garsud auffangen.

Teig ausrollen, mit Spinat und geriebenem Käse belegen, Eier in Scheiben und Gemüse (mit Kräutersalz und Pfeffer gewürzt) darauf verteilen und etwas Gemüse für die Soße beiseite stellen sowie event. 1/2 Bund Petersilie, fein gehackt, darüberstreuen, einrollen, mit Eigelb bestreichen und ca. 15 - 20 Minuten bei 180°C Heißluft backen.

Die Hälfte des Suds mit dem restlichen Gemüse pürieren.

Sauerrahm und Gewürze (oder 1 TL Gewürzpaste) dazu geben und aufkochen, zum Strudel servieren.