

Rezept

Möhren-Brokkoli-Strudel

Ein Rezept von Möhren-Brokkoli-Strudel, am 19.04.2024

Zutaten

200 g Möhren	500 g Brokkoli
Salz	125 g Schmand
3 Eigelb	schwarzer Pfeffer
Muskatnuss	1 Paket TK-Blätterteig (450 g)
40 g Butter	50 g Semmelbrösel
100 g geriebener Bergkäse	3 EL Sesamsamen
Mehl zum Ausrollen	Backpapier für das Blech

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal

Zubereitung

1. Gemüse waschen und putzen. Möhren klein würfeln. 100 g sehr kleine Brokkoliröschen beiseite legen, den Rest grob zerteilen. Etwas Salzwasser aufkochen lassen. Möhren darin 3 Min. zugedeckt garen, dann Brokkoliröschen 3 Min. mitgaren. Mit einem Schaumlöffel herausheben und gut abtropfen lassen.
2. Den übrigen Brokkoli in dem Wasser zugedeckt 10 Min. garen, in ein Sieb abgießen und etwas abkühlen lassen. Mit Schmand und Eigelben pürieren, mit Salz, Pfeffer und Muskat pikant abschmecken. Möhren und Brokkoliröschen unterrühren.
3. Backofen auf 200° vorheizen, ein Backblech mit Backpapier auslegen. Blätterteigplatten aufeinander legen und auf etwas Mehl 35 × 50 cm groß ausrollen. Butter zerlassen, die Hälfte auf den Teig streichen, mit Semmelbröseln bestreuen. Gemüsecreme und den Käse darüber verteilen, überall einen 3-4 cm breiten Rand frei lassen.
4. Den Teig von einer breiten Seite aus aufrollen, dabei die Schmalseiten nach innen einschlagen. Mit der Naht nach unten auf das Blech legen. Mit restlicher Butter bestreichen, mit Sesam bestreuen. Im Backofen (Mitte, Umluft 180°) in 40 Min. goldbraun backen.