

Rezept

# Bratkartoffel-Spitzkohl-Strudel

Ein Rezept von Bratkartoffel-Spitzkohl-Strudel, am 04.06.2023

## Zutaten

### Für den Strudelteig:

**200 g** Weizenmehl (Type 405)

**1 EL** Essig

**2 EL** neutrales Pflanzenöl plus Öl zum Einstreichen

### Für die Füllung:

**500 g** Spitzkohl

**1-2** Knoblauchzehen

**1 Bund** glatte Petersilie

**2 - 3 TL** Ras-el-Hanout

**150 g** Crème fraîche

**1** Zwiebel

**3 EL** Olivenöl

schwarzer Pfeffer

**600 g** gegarte Pellkartoffeln (vom Vortag)

**150 g** Reblochon (ersatzweise Taleggio)

### Für den Minzedip:

**½ Bund** Minze

**½ TL** abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone

**200 g** griechischer Sahnejoghurt

### Außerdem:

Salz

**50 g** Butter zum Bestreichen

Weizenmehl zum Verarbeiten

**3 EL** Semmelbrösel

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 860 kcal

## Zubereitung

1. Für den Strudelteig Mehl, 110 ml lauwarmes Wasser, Salz, Öl und Essig zuerst mit den Knethaken des Handrührgeräts, dann mit den Händen zu einem elastischen, weichen Teig verkneten. Den Teig zur Kugel formen, mit Öl einreiben, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Min. bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
2. Inzwischen für die Füllung den Spitzkohl von äußeren Blättern und dem Strunk befreien, waschen und in dünne Streifen schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. In einem weiten Topf 1 EL Olivenöl erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Den Spitzkohl dazugeben und 5 Min. bei mittlerer Hitze mit andünsten. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blättchen abstreifen und fein hacken. Zum Kohl geben und den Topf vom Herd nehmen. Mit Salz, Pfeffer und Ras-el-Hanout kräftig würzen.

3. Die Kartoffeln schälen und in 1 cm kleine Würfel schneiden. In einer beschichteten Pfanne die übrigen 2 EL Olivenöl erhitzen und die Kartoffeln darin in 5-7 Min. knusprig braten, dann salzen, pfeffern und mit dem Kohl und der Crème fraîche mischen. Den Käse mit Rinde klein würfeln und unter die Kartoffelmasse rühren.

---

4. Den Backofen auf 200° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Butter zum Bestreichen schmelzen. Den Strudelteig auf einem sauberen, bemehlten Küchentuch dünn ausrollen und über den Handrücken zu einem Quadrat von ca. 45 × 45 cm dünn ausziehen. Dickere Teigränder abschneiden. Den Teig mit zwei Dritteln der geschmolzenen Butter bepinseln und mit den Semmelbröseln bestreuen, dabei einen kleinen Rand frei lassen. Die Füllung auf der Hälfte des Teiges verteilen, dabei rundum ca. 4 cm Rand frei lassen.

---

5. Den Teig mithilfe des Küchentuchs aufrollen, die Ränder fest andrücken und den Strudel mithilfe des Tuchs auf das vorbereitete Backblech legen. Den Strudel mit der übrigen Butter bepinseln und im heißen Backofen (Mitte) in ca. 35 Min. goldbraun backen.

---

6. Für den Minzedip die Minze waschen und trocken schütteln, die Blättchen abstreifen und fein hacken. Mit Joghurt, etwas Salz und Zitronenschale verrühren. Den Strudel aus dem Ofen nehmen, in Stücke schneiden und mit dem Minzedip servieren.