

## Rezept

# Kohlrabi-Möhren-Strudel

Ein Rezept von Kohlrabi-Möhren-Strudel, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>200 g</b> Mehl	Salz
<b>3 EL</b> Öl	<b>1</b> Eigelb
<b>2</b> zarte Kohlrabi (ca. 500 g)	<b>500 g</b> junge Möhren
<b>1</b> Hand voll Kerbel	<b>1 Bund</b> Frühlingszwiebeln
<b>2</b> Knoblauchzehen	<b>50 g</b> Butter
Pfeffer	edelsüßes Paprikapulver
<b>200 g</b> saure Sahne	Mehl zum Arbeiten
Butter für die Form	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 460 kcal

## Zubereitung

1. Für den Teig Mehl mit 1/2 TL Salz, dem Öl, Eigelb und 80 ml lauwarmem Wasser in einer Schüssel miteinander verkneten. Auf bemehlter Fläche kräftig durcharbeiten, bis er glatt ist und glänzt.
2. Im Topf Wasser erhitzen, ausgießen. Teig in Pergamentpapier wickeln, im Topf zugedeckt 30 Minuten ruhen lassen.
3. Inzwischen das Gemüse schälen und erst in dünne Scheiben, dann in feine Stifte schneiden. Kerbel waschen und trockenschütteln, die Blättchen fein hacken. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und mit dem Grün in feine Ringe schneiden. Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden.
4. Teig halbieren. Teigportionen auf dem bemehlten Küchentuch ausrollen, über dem Handrücken ausziehen. Butter schmelzen lassen. Teig jeweils mit Butter bestreichen. Gemüse mit Kerbel, Frühlingszwiebeln und Knoblauch mischen und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken, die Hälfte auf dem Teig verteilen. Saure Sahne cremig verrühren, 100 g darauf verteilen.
5. Ofen auf 200° vorheizen. Die Backform mit etwas Butter einfetten. Teigplatte aufrollen: Ränder nach innen klappen, Teig mit Hilfe des Tuchs aufrollen. Vom Tuch in die Form stürzen. Zweite Teigplatte ebenso belegen, aufrollen und daneben setzen. Mit der übrigen flüssigen Butter bepinseln, im Ofen (Mitte, Umluft 180°) 50 Min. backen, bis die Strudel goldbraun sind.