

Rezept

Pilzstrudel auf Wildkräutersalat

Ein Rezept von Pilzstrudel auf Wildkräutersalat, am 28.06.2026

Zutaten

Für den Strudel:

500 g gemischte Waldpilze (z. B. Hirtenpilze, Herbsttrompeten, Winterlinge, Semmelstoppel)	1 Zwiebel
	1 hart gekochtes Ei
	1/2 Bund Dill
2 EL Butter	5 EL gegarter Reis
3 EL Sahne	1-2 TL Steinpilzpulver
Salz	Pfeffer
2 Rollen frischer Blätterteig (à ca. 275 g; aus dem Kühlregal)	1 Ei (M)

Für den Salat:

200 g Wildkräuter (z. B. Löwenzahn, Sauerampfer, Brunnenkresse)	2 EL frisch gepresster Zitronensaft
Pfeffer	Salz
3 EL Olivenöl	getrocknete Chiliflocken

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 620 kcal

Zubereitung

1. Für den Strudel die Pilze putzen, trocken abreiben und klein schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Das hart gekochte Ei pellen und grob würfeln. Den Dill abbrausen und trocken schütteln, die Spitzen abzupfen und fein hacken.
2. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und die Pilze darin scharf anbraten. Die Zwiebel hinzufügen und die Pilze so lange weiterbraten, bis die Flüssigkeit vollständig verdampft ist. Ei, Reis, Sahne und Steinpilzpulver unter die Pilze mischen und unter Rühren 3 Min. weiterbraten. Den Dill hinzufügen. Die Pilzmischung mit Salz und Pfeffer würzen und 30 Min. abkühlen lassen.
3. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Blätterteigplatten nebeneinander leicht überlappend darauflegen. Die Pilzmasse in einem langen Strang mittig auf dem Teig verteilen, den Teig über der Füllung einschlagen und die offenen Seiten fest andrücken. Die Nahtseite nach unten drehen und den Strudel mit dem verquirlten Ei bestreichen. Im vorgeheizten Ofen (Mitte) in 20-30 Min. goldbraun backen.
4. Für den Salat die Kräuter verlesen, waschen und trocken schleudern. Für das Dressing den Zitronensaft mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Chiliflocken verrühren, zuletzt das Olivenöl unterschlagen. Das Dressing über den Salat träufeln und untermischen.

5. Den Pilzstrudel aus dem Ofen nehmen und leicht abkühlen lassen. In Scheiben schneiden und mit dem Wildkräutersalat anrichten.