

Kohlrabi - Strudel

Zutaten für Teig:

300 g Mehl, ½ Pck. Backpulver, 1 Pck. Topfen, 5 EL Öl, etwa 5 EL Milch, 1 TL Salz

Zutaten Fülle:

2 kleine Kohlrabi, 2 Tomaten, ½ Bund Frühlingszwiebel, Salz, Pfeffer, 1 Becher Kräuterfrischkäse, 150 g Gouda in Scheiben geschnitten;
Ei zum Bestreichen;

Zubereitung:

Aus den Zutaten einen Topfen-Ölteig kneten.

Für die Fülle Kohlrabi würfelig schneiden. Die Tomaten halbieren, entkernen und in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden.

Den Teig zu einem Rechteck ausrollen. Mit Kräuterfrischkäse bestreichen und mit Goudascheiben belegen. Das Gemüse darauf verteilen. Mit Salz, Pfeffer und evt. mit kleingehackten Kräutern würzen.

Das Ganze zu einem Strudel zusammen rollen und umdrehen, dass die Teignaut unten ist.

Mit Ei bestreichen, und bei 180°C ca. 30-35 Minuten backen.

Tipp: Etwas Teig zurück behalten und zum Schluss ein Teiggitter über den Strudel legen. Es passt eine Knoblauch-Kräutersoße und ein gemischter Salat sehr gut dazu!

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!