



## ZUTATEN

### TOPFENBUTTERTEIG:

250 G MEHL

1 TL SALZ

250 G BUTTER

250 G TOPFEN

### FÜLLE:

1 STÜCK ZWIEBEL

ETWAS BUTTER

200 G CHAMPIGNONS

200 G WEISSKRAUT

200 G KAROTTEN

100 G ERBSEN

200 G GOUDA

GEWÜRZE: SALZ,  
PFEFFER, BASILIKUM

*Gemüsestrudel  
- 1. BHM*

## ZUBEREITUNG

**Aus Mehl, Salz, Butter, Topfen einen geschmeidigen Teig kneten und eine halbe Stunde kühl rasten lassen. Das Gemüse schneiden und in Butter andünsten, würzen, auskühlen lassen. Den Strudel füllen, mit Ei bestreichen und mit Sesam bestreuen. Bei 180 °C zirka 30 – 35 Minuten backen. Dazu eine Kräutersauce servieren.**

