



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, abkühlen lassen. Den Strudel füllen, mit Ei bestreichen und mit Sesam bestreuen. Bei 180 °C zirka 30 – 35 Minuten backen. Dazu eine Kräutersauce servieren.

