

Gemüsestrudel mit Kürbiskernmehl

**Hauptspeise**

Rezeptart

**120**

Zubereitung

**mittel**

Schwierigkeit

Backzeit: 45 Minuten



Zutaten für 4 Portionen

250 g Weizenmehl Type 700
1 Prise Salz
2 EL Essig
1 EL Kürbiskernöl
125 ml Wasser

Fülle

1 kg Gemüse der Saison
(Wurzelgemüse, Fruchtgemüse, Kürbis,
Erdäpfel, Hülsenfrüchte etc.)
3 Eier
250 ml Sauerrahm
Kräutersalz
100 g Kürbiskernmehl
30 g Grieß

50 g Butter zum Bestreichen des Teiges
und des Strudels

Zubereitung

Für den Strudelteig alle Zutaten mit dem Knethaken sehr gut verkneten. Den Strudelteig auf der Arbeitsfläche noch schön glatt kneten. Mit Öl benetzen und zugedeckt mindestens 30 Minuten rasten lassen. Inzwischen die Fülle vorbereiten. Das Gemüse der Art entsprechend putzen, schälen und wenn möglich im Dampfgarer garen, danach in gefällige Stücke schneiden. Die Eier versprudeln, mit dem Sauerrahm gut verrühren und Salz, Kürbiskernmehl und Grieß zufügen. Die flüssige Masse mit dem Gemüse gut vermengen. Den Strudelteig vorsichtig auf einem Strudeltuch ausziehen. Ein Drittel der Teigfläche mit der Fülle bestreichen, die restliche Teigfläche mit zerlassener Butter bestreichen. Die Teigränder einschlagen, den Strudel mit dem Strudeltuch einrollen, dann auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, mit der restlichen flüssigen Butter bestreichen und bei 160 Grad 45 Minuten goldbraun backen.

Rezept von Rezept: Eva Maria Lipp/ Foto: Stefan Kristoferitsch