

Angelikas Gemüsestrudel mit Schinken

Für 1 Strudel

Zutaten Teig

200 g Mehl
4 EL neutrales Öl (z.B.
Sonnenblume)
100 ml Wasser
1 Prise Salz
2-3 Spritzer
Zitronensaft

Zutaten Füllung

2 kleine Zwiebeln
250 g Zucchini
250 g Karotten
100 g Schinken
100 g Sauerrahm
2 Eier
1 EL Parmesan
50 g Gouda (wahlweise
Edamer oder
Emmentaler)
etwas Öl für die Pfanne
1 Knoblauchzehe
Salz, Pfeffer
2 bis 3 Zweige Thymian
2 EL Mehl
1 Ei zum Bepinseln

Zubereitung Teig

Alle Zutaten miteinander verrühren und in einer zugedeckten Schüssel mindestens 2 Stunden ruhen lassen.

Zubereitung Füllung

Die Zwiebeln fein hacken, das Gemüse grob raspeln und den Schinken würfeln. Sauerrahm mit den Eiern und dem Parmesan und Gouda verquirlen.

Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin anrösten. Dann das zerkleinerte Gemüse dazugeben und dünsten. Gewürfelten Schinken und gepressten Knoblauch hineingeben und alles mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Pfanne vom Herd nehmen und Gemüse etwas abkühlen lassen. Die Sauerrahm-Masse unter das Gemüse heben, Mehl drüberstreuen und gut durchmischen. Gegebenenfalls nochmals abschmecken.

Den Strudelteig in einem Rechteck ausrollen. Die Gemüse-Schinken-Masse dünn darauf verteilen und die Ränder aussparen. Zuerst die langen Seiten einschlagen, dann an einem kurzen Ende, die Ecken einfalten und alles und bis zum anderen Ende handbreit, mehrfach zusammenfalten. Dann in eine Auflaufform legen.

Tipp: Man kann auch zwei kleine Strudel formen, dann lassen sie sich leichter handhaben. Mit einem Ei bepinseln und im vorgeheizten Ofen bei 200°C (Ober-/Unterhitze) auf mittlerer Schiene in etwa 30 Minuten goldbraun backen.

Guten Appetit!