



## Pilzstrudelröllchen an Feldsalat

### Zutaten (für vier Personen)

4 Scheiben Blätterteig (TK)  
2 EL Mehl zum Ausrollen  
120 g feines Kalbsbrät  
je 150 g angeschwitzte Würfel von Champignons und Egerlingen  
80 g fein geschnittene Zwiebeln  
je 1 EL gehackte Petersilie und Schnittlauchröllchen  
2 EL Olivenöl  
3 Msp. Steinpilzpulver

### Eistreiche:

2 Eigelbe  
2 EL Milch

200 g Feldsalat (gut gewaschen)  
60 g feine Zwiebelwürfel  
1 EL Ahornsirup  
4 cl Obstessig  
80 ml Apfelsaft  
3 EL Olivenöl  
2 EL gemischte gehackte Kräuter  
Salz, Pfeffer  
Chiliflocken

### Zubereitung (circa 40 Minuten)

Blätterteigplatten auf bemehlter Arbeitsfläche auf das 1 ½-fache ausrollen. Zwiebeln in Öl glasig dünsten, gehackte Pilze zugeben, alles gut anschwitzen. Petersilie, Schnittlauch und Steinpilzpulver untermengen, abkühlen lassen.

Das Kalbsbrät unter die Pilzmasse mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Diese Masse auf den ausgerollten Teig geben, den unteren Rand mit Eistreiche abpinseln und zusammenrollen. Oben mit einem Messer mehrfach einschneiden, mit Eistreiche komplett abstreichen und im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad eine knappe Viertelstunde goldgelb ausbacken.

Alle Zutaten der Marinade gut miteinander verrühren, Salat mittig auf Teller anrichten, Marinade darüber träufeln, Strudelscheiben mit ansetzen.

### Nährwerte pro Portion

481 kcal - 39 g Fett - 12 g Eiweiß - 25 g Kohlenhydrate - 2 BE