

BIO DINKEL STRUDELTEIG

KARTOFFELSTRUDEL MIT GEBRATENEN PILZEN UND SALSA VERDE

Zutaten für 4 Personen

Für den Strudel

- 1 Pkg. Moin Dinkelstrudelteig
- 800 g mehlig kochende Kartoffeln
- 1 große weiße Zwiebel
- 2 EL Butter
- Salz, Pfeffer, Muskatnuß
- 3 EL flüssige Butter
- Semmelbrösel

Für die Pilze

- 400 g gemischte Pilze der Saison
- 1 weiße Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- Petersilie oder Schnittlauch

Für die Salsa

- 1 kleines Bund glatte Petersilie 1/2 Bund Schnittlauch
- 1/4 rote Paprika
- 1 EL Kapern 2 Sardellen
- 2 EL Weißweinessig 6 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung

Kartoffelstrudel

1. Die Kartoffeln schälen und in ausreichend Salzwasser gar kochen, dann abgießen. Die noch warmen Kartoffeln durch ein Presse drücken. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden.
2. In einer Pfanne die Butter zerlassen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Die Kartoffeln hinzufügen, die Hitze erhöhen und ca. 3- 4 Minuten scharf braten. Nicht zuviel rühren. Die Kartoffeln mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken und in einer Schüssel abkühlen lassen.
3. 1 Strudelblatt auf einem Küchentuch auslegen, quer halbieren und jeweils dünn mit flüssiger Butter einpinseln, dann mit Semmelbröseln dünn bestreuen. Je 400 g Kartoffelmasse auf das untere Drittel der Strudelblätter geben, dabei links und rechts jeweils 2-3 cm frei lassen. Nun die linken und rechten Ränder einschlagen und mit beiden Händen aufrollen und mit der Naht nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
4. Die Strudel mit flüssiger Butter einstreichen und im vorgeheizten Backofen bei 200° (Ober- und Unterhitze) ca. 25 Minuten goldgelb und knusprig backen.

Pilze

1. Die Pilze putzen oder wenn nötig waschen und in grobe Stücke schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden.
2. Eine Pfanne erhitzen, das Olivenöl dazu geben und die Zwiebelwürfel mit dem Knoblauch darin anschwitzen. Die Pilze hinzufügen und fertig braten. Am Ende der Garzeit mit Salz und Pfeffer würzen und die fein geschnittenen Kräuter unterrühren.

Salsa Verde

1. Kräuter waschen und mit Stil grob schneiden.
2. In ein hohes Gefäß geben, restliche Zutaten dazu geben und mit einem Pürierstab zu einem dünnflüssigen Mus pürieren.

J. G. G.