ADEG
Land aufs Herz.

Schwammerlstrudel mit Kräuterjoghurt

40 Min. | mittel | 2 Portionen

Vegetarisch

Schritt 1

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Schritt 2

Zuerst die verschiedenen Pilze blättrig schneiden und die Zwiebel fein hacken. Zwiebel und Pilze in Öl ein paar Minuten dünsten bis die Pilze etwas zusammengefallen sind.

Schritt 3

Danach die Petersilie einrühren und abkühlen lassen.

Schritt 4

Das Vollkornweizenmehl in Rapsöl anrösten, mit Milch aufgießen und ca. zwei Minuten kochen lassen. Sauerrahm mit Ei vermengen, die Pilze und die zuvor zubereitet Bechamel dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 5

Auf ein Küchentuch ein Teigblatt legen und mit Öl einpinseln. Das zweite Blatt verdreht darüber legen und auch mit Öl bestreichen.

Schritt 6

Auf zwei Drittel des Teiges die Pilzfülle geben, Seitenränder einschlagen und Strudel einrollen. Diesen dann auf ein Backpapier legen, mit Milch bestreichen und ca. 40 Minuten backen.

Zutaten

- Salz, Pfeffer
- 2 Blatt Vollkornstrudelteig
- etwas Öl zum Bestreichen
- etwas Rapsöl
- 10 g Vollkornweizenmehl
- 70 ml Milch
- 1 Zwiebel
- 300 g Pilze (Champignons, Austernpilze, Kräuterseitlinge, Eierschwammerl)
- 2 Esslöffel Petersilie gehackt
- 1 Ei
- 2 Esslöffel Sauerrahm
- 150 g Joghurt
- 30 g Crème fraîche
- 1 Esslöffel Petersilie gehackt für das Kräuterjoghurt
- 1 Knoblauchzehe
- Salz

Schritt 7

Für das Kräuterjoghurt: Joghurt und Crème fraîche mit Petersilie und gehacktem Knoblauch vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.