

# Vegetarischer - Kartoffel- Weißkohlstrudel an cremigen Lauchzwiebeln

## Rezept für 6 Personen

200 g Kartoffeln, 300 g Weißkohl, 1 mittlere Zwiebel, 2 Möhren, 1 Knoblauchzehe, 30 g Ingwer, 3 Eigelb, 4 Essl Rapsöl, 1 Becher Creme fraiche, 1 Rolle Strudelteig aus dem Kühlregal, Gewürze.

Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden, das Weißkohl ebenfalls würfeln. Die Möhren, die Knoblauchzehe, die Zwiebel und den Ingwer ganz fein würfeln und in einem Topf in Rapsöl glasig anschwitzen, dann die Kartoffel und Krautwürfel zugeben, wenig Wasser angießen und zugedeckt 10 Minuten schmoren. Creme fraiche mit 2 Eigelb vermischen und unter die ausgekühlte Masse mengen. Abschmecken mit Salz, Muskat, Pfeffer und Majoran. Jetzt die Weißkohl – Kartoffel -Masse in einem Strudelblatt verteilen und einen Rand von 2 cm freilassen. Den Teig vorsichtig zu einem Strudel aufrollen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und mit Eigelb bestreichen. Das Eigelb mit wenig Wasser verrühren. Den Strudel bei 180 Grad Umluft, je nach Stärke des Strudels 25 – 35 Minuten backen.



Bild U.Großmann

## Cremige Lauchzwiebeln

500 g Lauchzwiebeln, 1 Knoblauchzehe, 3 Essl. Rapsöl, 20 g Ingwer, 0,3 L Gemüsebrühe, 0,1 L Sahne, 30 g Stärkemehl, Gewürze.

Die Lauchzwiebeln waschen und in breite Röllchen schneiden. Die Knoblauchzehe und den Ingwer fein würfeln, in Rapsöl in einem Topf glasig anschwitzen und dann die Lauchzwiebeln zugeben. Jetzt die Gemüsebrühe angießen und das Ganze zugedeckt 15 Minuten schmoren. Das Stärkemehl mit Wasser anrühren und damit die Lauchzwiebeln sämig abbinden. Zuletzt die flüssige Sahne einrühren. Abschmecken mit Salz, Pfeffer und Muskat.

## Beilage

Als Beilage eignet sich ein Salatteller mit Salaten der Saison.