

Kartoffel-Gemüsestrudel mit Steinpilz-Braten



VEGUSTO

Die 100 % pflanzliche Alternative.

Dieser feine Vegusto-Strudel ist rasch zubereitet und kann auch etwas länger im warmen Backofen auf die Familie oder Gäste warten.

Vegi-Service AG, Bahnhofstr. 52, CH-9315 Neukirch (Egnach)

Tel.: +41 (0)71 470 04 04, Fax: +41 (0)71 470 04 39, www.vegi-service.ch, kontakt@vegi-service.ch

So wirts gemacht!

Zutaten für 2-3 Personen:

- 4 EL Rapsöl
- 2 kleine Zwiebeln, gehackt
- 150 g Kartoffeln, fein gewürfelt
- 1 mittelgrosse Karotte
- 100 g Champignons
- 2 mittelgrosse Tomaten, gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 1 TL Salz
- 2 EL Sojasauce
- ¼ TL Chilipulver
- 100 g Vegusto Steinpilz-Braten
- Pfeffer
- 1 Blätterteig, ca. 42 x 26 cm



Zubereitung:

- Die Kartoffeln, die Zwiebeln und die in Scheiben geschnittene Karotte zusammen mit dem Öl in einer Bratpfanne 2-3 Minuten unter ständigem Wenden dünsten.
- Nun die in Scheiben geschnittenen Champignons zusammen mit den Tomatenwürfeln, dem Knoblauch, dem Salz, der Sojasauce und dem Chilipulver in die Bratpfanne geben und alles gut vermengen.
- Die Füllung 5 Minuten zugedeckt weich garen lassen.
- Den in kleine Stücke geschnittenen Steinpilz-Braten dazugeben und die Füllung nochmals 2 Minuten zugedeckt garen lassen.
- Die fertige Füllung mit etwas Pfeffer abschmecken.
- Den Blätterteig ausrollen und längs halbieren.
- Die Hälfte der Füllung mit einem Löffel längs auf der gedachten Mittellinie des Teigs verteilen.
- Danach die kürzeren Teigränder einschlagen und anschliessend den Strudel an den längeren Seiten zuklappen und verschliessen.
- Nun den Strudel – von der kurzen Seite her – zu einer Schneckenform aufrollen.
- Die 2. Teighälfte ebenfalls zu einer Schnecke verarbeiten. Danach die gefüllten Strudel im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad, 20 Minuten goldbraun backen.



Dazu passt ein saisonaler Blattsalat.