

Offener Gemüse-Strudel

Für 2 Personen:

1 Pack. Strudelteig	1/2 Blumenkohl	6 Stangee grüner Spargel
50 g Babyspinat	3-4 Eier	100 g Gouda
70 g Butter	4 EL Bärlauch-Pesto	1 Msp. Salz
1 Msp. Pfeffer	1 Msp. Muskat	

Grünen Spargel dünn schräg herunterschneiden. Ganzen Blumenkohl reiben. Spargel, Blumenkohl und Babyspinat vermengen.

Alles mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Eier dazugeben und alles nochmals verrühren. Eine Handvoll Gouda dazugeben und alles gut vermengen.

Strudelteigblätter halbieren. Auflaufform mit Butter einfetten. Auflaufform mit ca. acht Schichten Strudelteig auslegen, die Studelteigschichten dabei jeweils immer mit Butter bestreichen. Etwas Pesto zwischen den Strudelteigschichten verteilen.

Dann die Gemüse-Ei-Mischung in die Form geben und den restlichen Käse oben draufgeben. Dann die Strudelteigblätter rundherum einrollen.

Im heißen Ofen bei 180 °C Umluft ca. 45 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen, aus der Form stürzen, in Stücke schneiden und servieren.

Steffen Henssler am 15. Juli 2021