

Kartoffel-Gemüse Strudel



ZUTATEN	ZUBEREITUNG
300 g Karotten-Erbesen	kurz dünsten
1 Zwiebel	schälen, klein schneiden
1 Bund Schnittlauch	waschen, fein schneiden
1 kg Kartoffeln	dämpfen, schälen, pressen
1 Ei 1 EL Butter 1 Zehe Knoblauch 1 TL Salz 1 Prise Pfeffer 1 Prise Muskat	Gemüse, Erdäpfel und Gewürze gut vermischen.
4 EL Butter	zerlassen
1 Pkg Strudelteigblätter (4 Blätter, 2 Strudel)	Je 2 Strudelteigblätter auf ein sauberes Tuch legen. Zwischen die Blätter zerlassene Butter streichen. Ein Drittel der Teigfläche mit Fülle belegen, die restliche Fläche mit Fett bestreichen. Die Ränder einschlagen, den Strudel einrollen, mit Fett bestreichen. Bei 200°C ca. 30 Min. backen.