

Gemüsestrudel mit Eiersoße



Schon wieder so ein Lecker-Schmecker-Gericht, der Strudel zergeht ja direkt auf der Zunge!

Gemüsestrudel:

400 g Mehl, 1 Ei, 60 g Öl, 130 g lauwarmes Wasser, 10 g Essig, ½ TL Salz verkneten. 2 Min. / Knetstufe

Den Teig teilen und ausrollen (je ca. 30 x 40 cm), mit **200 g saurer Sahne** bestreichen, dabei einen Rand von 2 cm frei lassen.

250 g Feta in Stücken zerkleinern und umfüllen. 1 Sek. / Stufe 6

Fortsetzung von linker Seite:

1 Zwiebel halbiert, **200 g Zucchini** (ohne Kerne), **1 rote Paprika**-schote, **200 g Kohlrabi**, **200 g Karotten**, jeweils in Stücken, zerkleinern. ca. 2 Sek. / Stufe 5 (TM31)
ca. 2 Sek. / Stufe 6 (TM5)

2½ TL Salz, etwas Pfeffer, ¾ TL Cayennepfeffer, 20 g Butter zugeben, mit dem Spatel durchrühren, dünsten. 3 Min. / Dampf. / ⤵ / Stufe 2
Masse abtropfen lassen und auf den Teigen verteilen, mit Feta bestreuen, den Teig jeweils an den kürzeren Seiten etwas einschlagen, von der Längsseite her aufrollen, in eine gefettete Auflaufform (ca. 33 x 24 cm) geben, mit **20 g zerlassener Butter** bestreichen und backen. / Backzeit: 200°, ca. 40 - 45 Min.

Eiersoße:

60 g Butter schmelzen. 1 Min. / 100° / Stufe 1
Mit **2 Lauchzwiebeln (mit grün)** in Ringen dünsten. 1 Min. / 100° / ⤵ / Stufe 1
50 g Mehl zugeben und einkochen. 1 Min. / 100° / ⤵ / Stufe 1
300 g Wasser, 400 g Milch, ca. 1½ TL Salz, 2 TL Gemüsebrühe, ¼ TL Pfeffer zugeben und erhitzen. 7 Min. / 90° / ⤵ / Stufe 3
2 gekochte Eier mit dem Messer klein schneiden und mit dem Spatel unterrühren.