

# 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 (TM5/6)

**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.