

Kartoffel-Gemüsestrudel

Zubereitet mit: Pfanni

ca. 65 min | normal

Zutaten

für 8 Portionen

- 1 Beutel PFANNI Kartoffel Püree - Das Lockere
- 320 g Weizen Mehl Type 550
- 1/2 TL Jodsalz
- 20 g frische Hefe
- 60 g Butter
- 2 Eier (Größe M)
- 1 Bund kleine Möhren
- 1 kleiner Kohlrabi
- 3 Stangen Bleichsellerie frisch
- 1 Zucchini
- 1 Stange Porree (Lauch)
- 300 g Blattspinat frisch
- 1/2 Bund Kerbel
- 1/2 Bund Schnittlauch
- 1/2 Bund Petersilie
- 250 g Speisequark (20% Fett i.Tr.)
- Zucker
- Zitronensaft
- Cayennepfeffer

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	1461 kJ
Energie (Kilokalorien):	349 kcal
Fett:	10 g
davon gesättigte Fettsäuren:	5,5 g
Kohlenhydrate:	44 g
davon Zucker:	8,5 g
Ballaststoffe:	7,5 g
Eiweiß:	15 g
Salz:	0,7 g

Zubereitung

1. Für den Kartoffel-Gemüse-Strudel Pfanni Püreepulver, 320 g Mehl und ½ TL Salz in einer Schüssel mischen und eine Mulde eindrücken. 20 g Hefe in die Mulde bröseln und in etwa 100 ml lauwarmem Wasser auflösen. Hefeteig abgedeckt an einem warmen Ort etwa 10 Minuten gehen lassen.

2. 200 ml Wasser, 40 g weiche Butter und 2 Eier zugeben und alles mit den Knethaken des Handmixers glatt verkneten. Teig nochmals abgedeckt etwa 30 Minuten gehen lassen.

3. Inzwischen 1 Bund Karotten und Kohlrabi schälen. 3 Stangen Bleichsellerie, Zucchini und Porree abspülen und putzen. Das Gemüse in grobe Stifte schneiden. 300 g Spinatblätter abspülen. Gemüse nacheinander in sprudelndem Salzwasser etwa 2 Minuten blanchieren, danach kalt abspülen und gut abtropfen lassen.

4. Teig in 2 gleich große Portionen teilen. Nacheinander auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 35 x 25 cm groß ausrollen. 20 g Butter schmelzen. Die Hälfte der Gemüsestreifen mittig auf dem Teig verteilen und mit Salz würzen. Strudel aufrollen. Teig-Enden zusammen drücken und den Strudel mit der geschmolzenen Butter bestreichen. Mit den restlichen Zutaten ebenso verfahren.

5. Kartoffel-Gemüsestrudel im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze (Umluft 180 °C) etwa 25 Minuten goldbraun backen.

6. Für den Quark-Dipp je 1/2 Bund Kerbel, Schnittlauch und Petersilie abspülen und fein hacken. 250 g Quark in einer Schüssel mit den Kräutern verrühren und mit Salz, Zucker, Pfeffer, Zitronensaft und Cayennepfeffer abschmecken. Kartoffel-Gemüsestrudel und Dipp anrichten.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 40 min Backzeit: 25 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen