Bioland
ÖKOLOGISCHER LANDBAU

Gärtnerei Neiteler
Vertriebs-GbR
Frisches Gemüse
aus den Baumbergen.

Spitzkohlstrudel

Zutaten:

für den Teig

250 g	Mehl
125 ml	lauwarmes Wasser
3 El.	Öl
½ Tl.	Salz

für die Füllung

700 g	Spitzkohl
2.3	Möhren
1	Zwiebel
300 g	gekochte Kartoffeln
100 g	Kräuterfrischkäse
100 g	saure Sahne od. Schmad
	Milch
	Salz, Pfeffer und Muskat

Zubereitung:

- aus Mehl, Wasser, Öl und Salz Teig herstellen und halbe Stunde ruhen lassen
- vom Spitzkohl äußere Blätter und Strunk entfernen
- Kohl halbieren und in Streifen schneiden und im heißen Wasser blanchieren,
- Möhren fein raspeln
- Kartoffeln zerdrücken und mit Käse, saure Sahne und Zwiebeln vermengen
- Strudelteig auf Geschirrtuch dünn ausrollen
- blanchierten Spitzkohl und Möhren auf Teig verteilen
- Kartoffelmasse darauf verstreichen und Teig mit Geschirrtuch zu Strudel rollen
- auf Backblech oder in Auflaufform geben und mit Milch bepinseln
- bei 180 °ca. 25-30 Minuten backen

Guten Appetit wünscht ihnen die Gärtnerei Neiteler
www.bioland-gaertnerei-neiteler.de