

Wirsing Strudel



Wirsing mal anders: Wirsing-Strudel. Ingwer und Thymian gibt diesem Auflauf aus einem Nudel-Strudelteig eine besondere Note

Zutaten für 4 Personen:

Strudelteig:

- 200 g Weizenmehl
- 50 g Weichweizengrieß (auch möglich: Dinkelgrieß)
- 1 Ei
- 3 Eigelbe
- 2 EL Olivenöl
- Salz

Füllung:

- 600-800 g Wirsing (ca. 1/2 Kopf)
- 3 EL Olivenöl
- 20 g frischer Ingwer
- Thymian
- 1 EL Mehl
- 600 ml Gemüsebrühe
- 200 ml Sahne
- 1/2 Zitrone (bio)
- etwas Zucker
- Pfeffer

Zubereitung:

1. Mehl mit Grieß mischen, das Ei und zwei Eigelbe mit 2-3 EL Wasser, der Prise Salz und dem Olivenöl zu einem glatten Nudelteig zügig verkneten. Den Teig anschließend in Klarsichtfolie gewickelt kalt stellen.
2. Wirsing putzen, den Strunk entfernen und in schmale Streifen schneiden. Olivenöl in eine große Pfanne geben und den Wirsing mit etwas Salz bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten schmoren.
3. Ingwer schälen und fein hacken. Mit dem Thymian zusammen zum Wirsing geben. Mit Mehl bestäuben.
4. Mit ca. der Hälfte der Gemüsebrühe und der ganzen Sahne aufgießen, ca. 2-3 Minuten etwas einkochen lassen.
5. Zitronenschale reiben und mit dem Zitronensaft dazu geben. Ein paar Minuten nochmals köcheln lassen, dann vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.
6. Den Strudelteig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsplatte ganz dünn ausrollen. Je dünner umso besser.
7. Die Füllung auf dem Teig verteilen und dabei einen ca. 2 cm breiten Rand lassen.
8. Das letzte Eigelb verquirlen und den Rand damit bestreichen.
9. Nun vorsichtig den Teil zu einer Rolle zusammenrollen. Diese Rolle in ca. 5 cm breite Stücke schneiden.
10. Eine große Auflaufform fetten und die Teigstücke mit der Schnittfläche nach oben neben einander legen.
11. Die restliche Gemüsebrühe erhitzen und in die Auflaufform geben, bis die Teigstücke fast vollständig bedeckt sind.
12. Im vorgeheizten Backofen bei ca. 35-40 auf der 2. Schiene von unten garen.

Tipp: dazu passt gut etwas Schmand und ein grüner Salat

Guten Appetit!