



Blaukrautstrudel

Arbeitszeit: ca. 20 min | **Koch-/Backzeit:** ca. 70 min | **Schwierigkeit:** einfach

ZUTATEN

400 g Blaukraut
300 g Strudelteig
50 g Butter
1 Apfel
1 Zwiebel
100 ml Rotwein
100 ml Gemüsebrühe
100 g Nüsse (Wal- o.
Haselnuss)
250 ml Süßrahm
1 Ei
Salz
Pfeffer

ZUBEREITUNG

Kraut fein schneiden, mit Salz und Pfeffer (und evtl. Kümmel) würzen und 20 Min. ruhen lassen. Anschließend etwas ausdrücken.

Apfel und Zwiebel fein würfeln, Nüsse hacken.

Zwiebel in einem Topf in etwas Butter anbraten, mit Wein und Brühe ablöschen. Kraut und Apfel hinzufügen und etwa 15 Min. köcheln lassen. Dann den Rahm dazu geben und ohne Deckel bei geringer Hitze eindicken lassen. Zum Schluss die Nüsse und das Ei unterrühren.

Den Strudelteig ausziehen, mit der Krautmasse füllen und einrollen. Die Oberseite ein paar Mal mit einer Gabel einstechen und mit flüssiger Butter bestreichen

Bei 180° und Umluft für etwa 40 Minuten in den Ofen geben, bis der Teig goldgelb ist.

VEGETARISCH | Ofengericht