1/3 Teig

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch Saison: Herbst

Zutaten

150 G	Weizenmehl glatt
100 G	Butter kalt
125 G	Topfen mager
HALBEN TL	Backpulver

Zubereitung

1. Mehl mit Backpulver und Salz vermengen.
2. Kalte Butter in kleine Stücke schneiden und mit dem Mehl abbröseln.
3. Danach mit dem Topfen zu einem glatten Teig verkneten.
4. Den Teig im Kühlschrank etwa eine halbe Stunde rasten lassen.

Erdäpfel-Karfiolstrudel

2/3 Fülle

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch Saison: Herbst

Zutaten

500 G	rohe Erdäpfel (Kartoffel)
200 G	Karfiol
100 ML	Schlagobers
	frischer Thymianzweig
50 G	reifer Bergkäse gerieben
	Salz, Pfeffer, Muskatnuss
	Eidotter/Milchgemisch zum Bestreichen
	Sesam/Mohn/Kümmel zum Bestreuen

Zubereitung

1. Karfiol zerteilen.
2. Die rohen Erdäpfel schälen und gleichmäßig dünn schneiden.
3. Schlagobers mit Milch und Thymianzweig aufkochen.
4. Dann die Erdäpfelscheiben hinzugeben und bei reduzierter Temperatur unter mehrmaligem Rühren etwa 10 Minuten einkochen lassen.
5. Danach Karfiolröschen untermengen und kurz mitdünsten.
6. Den Thymianzweig entfernen und die Masse über kühlen lassen.
7. Dann den Käse hinzufügen und mit den Gewürzen kräftig abschmecken.

SEMINAR BÄUERINNEN

3/3 Fertigstellung

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch Saison: Herbst

Zubereitung

1. Den Topfenblätterteig dünn zu einem Rechteck ausrollen.
2. Die Fülle aufstreichen, die Seiten des Teiges einschlagen und zu einem Strudel einrollen.
3. Den Strudel mit Dotter/Milchgemisch bestreichen und nach Belieben mit Sesam, Mohn und/oder Kümmelsamen bestreuen.
4. Im vorgeheizten Rohr bei 180 °C etwa 35 – 40 Minuten backen.