Pfifferling-Strudel mit Schnittlauch-Rahm & Tomaten

Zutaten

Teig:

200 g Mehl
20 g Kürbiskernöl
1 Ei
1 Prise Salz
Etwas lauwarmes Wasser

Füllung:

100 g klein gewürfelte Zwiebel
40 g Butter
80 g glattes Mehl
500 g Pfifferlinge
3 gehäutete, entkernte, gewürfelte Tomaten
1 verquirltes Ei
1/8 l Sauerrahm
20 g Parmesan
50 g Haferflocken

n. B. Knoblauch (zerdrückt), Thymian, Rosmarin, Basilikum, Salz, Pfeffer, Muskat

n. B. Schnittlauchröllchen

Mehl für die Arbeitsfläche

Öl für das Backblech

Zubereitung

---------- 1 ----------

Alle Teigzutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten, anschließend für 30 Minuten zugedeckt ruhen lassen.

---------- 2 ----------

Zwiebeln in Würfel schneiden und in Butter glasig rösten. Pfifferlinge waschen, abtrocknen, etwas kleinhacken und mit den Zwiebeln anbraten.

---------- 3 ----------

Mehl in die Pfifferlinge mischen und mit den Zwiebeln kurz mitbraten. Danach Ei, Sauerrahm, Parmesan, Knoblauch und die Kräuter hinzugeben und mit Salz und Muskat abschmecken.

---------- 4 ----------

Sollte die Masse zu flüssig sein, können Haferflocken hinzugefügt werden. Die Masse auf dem ausgerollten Strudelteig verteilen, den Strudel einrollen, mit dem verquirlten Ei bestreichen und auf das gefettete Backblech legen.

---------- 5 ----------

Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze ca. 30 Minuten backen.

Herausgeber
Hope Media Europe e.V.
Sandwiesenstraße 35, 64665 Alsbach-Hähnlein