Gemüsestrudel mit Kressesauce

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung
Garzeit
Portionen 4

Gemüsestrudel

250 g Brokkoli

2 Maiskolben

2 Peperoni, rot

2 Zwiebeln

Gemüse rüsten: Brokkoli in kleine Röschen teilen, Maiskörner von dem Kolben schneiden, Peperoni schälen und in Streifen schneiden, Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Gemüse auf einen gelochten Garbehälter geben und in den kalten Garraum schieben. Garen.

Dämpfen 100 °C während 15 Min.

Zubereiten

1 Eigelb

100 g Ricotta

3 TL Sesam, schwarz

100 g Sbrinz, gerieben

Salz

Pfeffer

Eigelb, Ricotta, Sbrinz und Sesam mischen, gut mit Salz und Pfeffer würzen und das ausgekühlte Gemüse zugeben.

Garraum auf 220 °C mit Heissluft mit Beschwaden (vor)heizen

60 g Butter

4 Blätter Strudelteig

Gargut einschieben

Heissluft mit Beschwaden 220 °C während 15 Min.

Kressesauce

200 g Crème fraîche

30 g Kresse

1 EL Zitronensaft

Salz

Pfeffer

Alle Zutaten für die Sauce mischen und würzen. Zum Strudel servieren.

Zubehör

Edelstahlblech gelocht

Kuchenblech

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	14.12.2021