

Rotkohl-Feta-Strudel

Saftiger Strudelteig gefüllt mit Rotkohl, Feta und Pinienkernen.

etwa 16 Scheiben



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Strudelteig:

250 g Weizenmehl

2 Msp. Salz

100 ml lauwarmes Wasser

1 Ei (Größe M)

1 EL Speiseöl

Füllung:

1 Schalotte

500 g Rotkohl

2 EL Butter

1 EL gehackter Thymian

150 ml Gemüsefond

1 gestr. TL Zucker

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

60 g Pinienkerne

200 g Fetakäse

1 Ei (Größe M)

Zum Bestreichen:

etwa 75 g Butter

Dip:

250 g Dr. Oetker Crème-fraîche
Classic

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

Wie mache ich einen leckeren Rotkohl-Feta-Strudel?:

1 Strudelteig zubereiten:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) erst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. In einem kleinen Kochtopf Wasser kochen, den Topf ausgießen und abtrocknen. Den Teig auf Backpapier in den heißen Topf legen, mit einem Deckel verschließen und mind. 30 Min. ruhen lassen.

2 Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

3 Füllung zubereiten:

Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Rotkohl putzen, waschen und in feine Streifen schneiden. Butter in einem großen Topf erhitzen. Schalotte und Rotkohl darin andünsten, Thymian hinzufügen und mit dem Fond ablöschen. Das Ganze bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken und abkühlen lassen.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 4 Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett bräunen. Auf einem Teller erkalten lassen und grob hacken. Feta klein schneiden. Das Ei unter die Rotkohl-Füllung rühren.
- 5 Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Teig halbieren und jedes Teigstück auf einem bemehlten großen Küchenhandtuch ausrollen, mit den Händen zu einem Rechteck (etwa 40 x 30 cm) ausziehen und dünn mit etwas zerlassener Butter bestreichen. Jeweils die Hälfte des Rotkohls, Pinienkernen und Feta gleichmäßig auf einem Teigstück verteilen, dabei an den Rändern etwa 2 cm frei lassen. Die Teigränder der kurzen Seiten auf die Füllung klappen. Den Teig mit Hilfe des Tuches von der längeren Seite aufrollen und mit der Naht nach unten auf das Backblech legen. Mit etwas Butter bestreichen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 45 Min.

Die Strudel mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und etwas abkühlen lassen.

- 6 **Dip zubereiten:**
Crème fraîche mit Salz und Pfeffer würzen und zum Strudel servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Anstatt Feta kann auch Schaf- oder Ziegenkäse verwendet werden.
- Statt Butter kann auch Speiseöl zum Bestreichen und für die Füllung genommen werden.
- Die Strudel sind einfriergeeignet.

