

## Gemüse - Strudel mit Kräutersauce

Kategorien: Backen, Gemüse, Kuchen, Pikant

Zutaten für: 2 Portionen

1	Pack.	Strudelteig, tiefgekuehlt
100	Gramm	Karotten
100	Gramm	Sellerie
100	Gramm	Lauch
100	Gramm	Zwiebeln
100	Gramm	Champignons
1	Bund	Basilikum, fein geschnitten
1		Knoblauchzehe
1		Eigelb
1/4	Ltr.	Sahne
1/4	Ltr.	Gemuesebruehe
		Je 1 EL Petersilie, Schnittlauch, Kerbel, Koriander, Baerlauch, fein Geschnitten
	Etwas	Fluessige Butter
		Salz, Pfeffer

### Anleitung:

Karotten, Sellerie, Lauch, Zwiebeln und Champignons putzen bzw. schaelen und in sehr feine Streifen schneiden. Das Gemuese in einer Schuessel mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gepressten Knoblauch, Basilikum und etwa 1 EL fluessige Butter untermischen.

Den Strudelteig ausrollen, die Gemuesemischung darauf verteilen und einrollen. Den Gemuesestrudel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit Eigelb einstreichen. Im Ofen bei 200 Grad (Ober-Unterhitze) ca. 25 Minuten backen.

Fuer die Sauce die Gemuesebruehe in einen Topf geben und etwas einkochen lassen, dann Sahne zugeben und noch etwas einkochen lassen. Mit einem Puerierstab die Sauce aufmixen, die Kraeuter untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den gebackenen Strudel in gleich grosse Stuecke schneiden und mit der Sauce anrichten.