

Rezept der Woche



Blätterteigstrudel mit Weißkohl

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Rolle Blätterteig aus dem Kühlregal
- 500 g Weißkohl
- 4 Frühlingszwiebeln
- 1 Möhre
- 4 Stiele Basilikum
- 2 El Sonnenblumenöl
- 100 ml Gemüsebrühe
- 200 g Feta
- 200 ml Sahne
- 2 Eier
- 1 Eigelb
- Salz/Pfeffer
- Muskatnuss frisch gemahlen

Den Weißkohl putzen und in feine Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Die Möhre waschen und fein raspeln.

Das Öl in der Pfanne erhitzen. Den Weißkohl leicht braun anbraten und herausnehmen. Frühlingszwiebeln und Möhren im Bratfett anbraten, Weißkohl wieder dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Brühe angießen und mit Deckel ca. 10 Minuten bissfest garen. Auskühlen lassen.

Den Backofen auf 200 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

Eine Kastenform mit Backpapier auslegen. Den Blätterteig damit auslegen, sodass rundum noch genug übersteht, um die Füllung zuzudecken. Das Gemüse einfüllen und den Feta darüber zerbröckeln.

Sahne und 2 Eier verquirlen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss kräftig würzen. Basilikumblättchen fein schneiden und in die Eiermilch geben. Diese gleichmäßig über dem Gemüse verteilen. Die Teigländer über das Gemüse klappen, mit Eigelb bestreichen und mit der Gabel mehrmals einstechen. Im vorheizten Ofen 40 bis 45 Minuten backen.