Wintergemüse Strudel

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Receitas de Natal	Médio	Fácil	Wirtschaftlich	Mit der Familie	4 pessoas

Ingredientes

- 100ml Gallo Erste Ernte 2019-2020
- 100g kartoffel
- 100g kürbis
- 50g lauch
- 100g aubergine
- 100g zucchini
- 75g rote zwiebel
- 100g champignons
- 5 filoteig
- 1 tasse tee pflanzliche sahne
- 2 hälfte der trockenen tomaten
- Schmecken: salz
- Schmecken: gemahlener pfeffer

Zubereitungsart

1. Das gemüse in gleich große stücke- in würfeln oder scheiben - schneiden.
2. Das gemüse in olivenöl in folgender reihenfolge andünsten: karotten, zwiebeln, lauch und dann das restliche gemüse, als letztes die zucchini. Mit salz und pfeffer würzen.
3. Den filoteig ausrollen und mit olivenöl bepinseln und mit salz und pfeffer bestreuen.
4. Das gemüse auf den teig geben und einrollen. Beim einrollen darauf achten, die ränder nach innen zu klappen, so dass die füllung nicht ausläuft.
5. Im ofen bei 175°C circa 20 minuten backen.
6. Währenddessen die pflanzliche sahne aufkochen und die getrockneten Tomaten und ein paar tropfen Gallo olivenöl hinzugeben. Zum schluss alles mit dem pürierstab pürieren.
7. Den strudel in dicke scheiben schneiden um mit soße und ein bisschen olivenöl übergossen und einer getrockneten tomate als garnierung servieren.

Dicas do Chef

Das gemüse können sie ganz nach Ihrem geschmack austauschen.

Produtos utilizados

Gallo Erste Ernte

2019-2020

Natives Olivenöl Extra Premium

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide