

### Zutaten

für 4 Portionen:

250g Mehl  
2 EL ÖL  
1 Ei  
1/3 TL Salz  
1 Stange Porree  
3 Karotten  
1/2 Staude Sellerie  
1 kleiner Blumenkohl  
50g Butter  
50g Parmesan  
50g Weißbrotbrösel  
100g Emmentaler (gerieben)

### Zubereitung:

Das Mehl, Öl, Ei und Salz zu einem Teig verarbeiten. Eventuell etwas lauwarmes Wasser zur Hilfe nehmen. Diesen Teig solange arbeiten, bis er nicht mehr klebt. Dann in Klarsichtfolie wickeln und 30 Minuten ruhen lassen. Porree waschen und in Ringe schneiden. Karotten schälen und in feine Würfel schneiden. Sellerie in feine Würfel schneiden und den Blumenkohl in kleine Röschen teilen. Das Gemüse in einem gelochten Garbehälter im Dampfgarer bei

Einstellung: 100°C, Garzeit: 3 Minuten garen,

dann abkühlen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Strudelteig auf einem mit Mehl bestreuten Tuch ausrollen und dünn ziehen. Der Teig darf nicht reißen. Butter auslassen und damit die Teigfläche einpinseln. Parmesan reiben und mit den Weißbrotbröseln vermischen, die Teigfläche damit bestreuen. Den Emmentaler mit dem Gemüse vermischen und auf dem Teig flach verteilen, dabei einseitig einen Rand von 3cm lassen. Mit Hilfe des Tuches den Teig in Richtung Rand zu einer Rolle drehen. Die Rolle ggf. teilen, damit die Stücke in einen gelochten Garbehälter passen. Mit restlicher Butter bestreichen.

Einstellungen: 100°C, Zeit: 15 Minuten garen

**Wir wünschen Ihnen ein Gutes Gelingen**

Ihre

**Küchenwerkstatt- Graf**