

# Gemüsestrudel mit Kräutersauce

200 g Teigwarenmehl  
¼ Kl Salz  
1 dl Wasser  
½ dl Öl

einen Strudelteig sehr gut kneten,  
in einem Plastiksack 1 Std ruhen lassen

(geht auch mit Blätterteig)

## Füllung

20 g Kräuterbutter  
1 Zwiebel, gehackt  
2 Knoblauchzehen, gepresst  
1 Lauch, in Ringen  
3 Rübli, in Stiften  
1 El Instant Gemüsebouillon  
Pfeffer

zusammen andämpfen, würzen,  
in einem Sieb abtropfen und  
auskühlen lassen (Saft  
auffangen)

Den Teig sehr dünn ausziehen, mit flüssiger Kräuterbutter bestreichen, das kalte Gemüse auf die Hälfte verteilen.

300 g Broccoli, blanchiert

darüber streuen, mit Hilfe des Tuches  
Aufrollen

Flüssige Butter

den Strudel bestreichen

Backen: bei 200°, ca 30 Minuten, untere Ofenhälfte  
Während dem Backen 1-2 mal mit Butter bestreichen

## Kräutersauce

1dl trockener Wermut  
2 dl Gemüsebouillon  
Gemüsesaft  
2 dl Vollrahm  
1 Kl Café de Paris-Kräutermischung  
  
1 El Maizena  
1 El Peterli, gehackt

in einer grossen Pfanne auf die  
Hälfte einkochen

dazugeben und nochmals aufkochen

Theres Gautschi Hess

