



Rezept

Broccoli-Strudel

Broccoli im warmen Knuspermantel

30 Min

Aktive Zeit



60 Min

Gesamtzeit



Zutatenliste für 4 Personen

Strudel

- 1 Zwiebel, fein gehackt **Saison**
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1 EL Butter
- 300 g Broccoli, Stiel geschält, grob gehackt
- 1 dl Gemüsebouillon
- 3 EL Crème fraîche
- Salz, Pfeffer
- 1 Pk. Strudelteig, ca. 120 g
- 50 g Butter, flüssig, ausgekühlt
- 3 EL Paniermehl

TOPING

- 20 g Mandelblättchen
- 30 g Butter

Und so wird's gemacht

1 von 3

ZUBEREITEN Zwiebel und Knoblauch in der Butter andämpfen. Broccoli begeben, kurz mitdämpfen. Bouillon dazugiessen, Broccoli weichkochen, bis die Bouillon verdampft ist. Gemüse abkühlen, mit Crème fraîche mischen, würzen.

Strudelteigblätter auseinanderfalten, je 2 Blätter auf je ein sauberes Küchentuch aufeinanderlegen, sofort mit der Hälfte der Butter bestreichen. Paniermehl darüberstreuen, Füllung auf beide Teige verteilen, dabei rundum einen Rand von ca. 2 cm auslassen, Ränder einklappen. Strudel mit Hilfe des Küchentuchs von der Längsseite her aufrollen. Die beiden Strudel auf das vorbereitete Blech legen.

2 von 3

BACKEN In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens ca. 30 Minuten backen, dabei 2–3-mal mit der restlichen Butter bestreichen.

3 von 3

FERTIGSTELLEN Strudel aus dem Ofen nehmen. Mandelblättchen trocken anrösten, aus der Pfanne nehmen. In derselben Pfanne Butter aufkochen, bis sie leicht braun ist. Mit den Mandelblättchen mischen, über die Strudel verteilen.