

**Biolandhof Agena/Dreyer GbR**  
Hagenpolder 1 26736 Krummhörn  
04920 / 318  
info@biolandhof-agena.de  
www.biolandhof-agena.de



## Kohlrabi-Möhren-Strudel

200 g Mehl	Für den Teig
½ TL Salz	mit
3 EL Öl	und
1 Eigelb	sowie
80 ml lauwarmes Wasser	und
	in einer Schüssel miteinander verkneten. Auf bemehlter Fläche kräftig zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt 30 Minuten ruhen lassen.
500 g Kohlrabi	und
500 g Möhren	schälen dann in feine Stifte schneiden.
etwas Kerbel	waschen und trockenschütteln, die Blättchen fein hacken.
1 Bd. Frühlingszwiebeln	waschen, putzen und komplett in feine Ringe schneiden.
2 Knoblauchzehen	schälen und sehr fein schneiden. Den Teig halbieren und auf einem bemehlten Küchentuch sehr fein ausrollen.
50 g Butter	schmelzen lassen. Teig jeweils mit Butter bestreichen. Das Gemüse mit Kerbel, Frühlingszwiebeln und Knoblauch mischen und mit
Salz, Pfeffer, Paprika	abschmecken, die Hälfte auf dem Teig verteilen.
200 g Schmand	cremig rühren und 100 g auf die eine belegte Teighälfte verteilen. Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Backform mit
etwas Butter	ein fetten. Teigplatte aufrollen: Ränder nach innen klappen und mit Hilfe des Tuchs aufrollen. Teigrolle in die Form geben und mit der anderen Teighälfte genauso verfahren. Teigrollen mit der restlichen Butter bepinseln. Die Strudel ca. 50 Minuten backen, bis sie goldbraun sind. Dazu schmeckt grüner frischer Salat.