



Zutaten:

(2 Strudelfüllungen | Dauer: 20 Minuten)

Kartoffeln
Pastinaken
Karotten
Frühlingszwiebeln
Babyblattspinat
Kräuterquark
Gewürze

So wirds gemacht:

Karotten, Pastinaken und Kartoffeln schneide ich in kleine "mundgerechte" Stücke.

In der Zwischenzeit bringe ich einen Topf mit Salzwasser zum Kochen und blanchiere dann das Gemüse, ausgenommen Spinat und Frühlingszwiebeln, kurz. Etwa für drei Minuten. So das es schon etwas weich aber immer noch bissfest ist. Das Gemüse abgießen und mit Salz, Pfeffer und gerne auch mit Muskatnuss würzen. Jetzt nur noch die Frühlingszwiebel in kleine Scheibchen schneiden.

Wenn ihr den Strudelteig ausgerollt und mit Butter bestrichen habt könnt ihr nun eine dünne Schicht Kräuterquark auftragen, das macht einen tollen Geschmack!

Das Gemüse vorsichtig darauf legen und den Strudel wie gewohnt zusammenklappen.

Viel Spaß beim Nachkochen!