Strudel mit gegrilltem Gemüse



Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Geräuchertes Knoblauchpüree 325g



Bresc Pilzmischung 450g

Zutaten

8

- 200 g Mehl
- 100 g Butter
- 100 ml Wasser
- 60 g Bresc Mushroom mix (Pilz-Mix)
- 20 g Bresc Smoked garlic puree (Geräuchertes Knoblauchpüree)
- 20 g Olivenöl
- 2 g Salz
- 2 dl Sauce Hollandaise
- 2 Wintermöhren
- 1 Zucchini
- 1 Auberginen
- 1 gelbe Paprika
- 1 rote Paprika
- 1/2 Sellerieknolle

Zubereitung

Das gesamte Gemüse in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und auf beiden Seiten grillen. Mehl, Olivenöl, Salz und Wasser zu einer geschmeidigen Kugel verkneten. Die Kugel mit Olivenöl bestreichen und mit Plastikfolie abdecken. Den Teig ca. 20 Minuten ruhen lassen. Einen Tisch mit einem sauberen Tuch abdecken. Das Tuch mit Mehl bestäuben und den Teig so dünn wie möglich ausrollen. Vorsichtig mit dem Handrücken beider Hände, von der Mitte bis zum Rand, unter dem Teig gehen. Den Teig so dünn wie möglich ausziehen. Die Butter schmelzen und mit dem geräucherten Knoblauchpüree vermischen. Die gegrillten Gemüsescheiben gut trocken tupfen und mit der Pilzmischung bestreichen. Die Scheiben auf eine Seite des Teigs legen und den Rest des Teigs mit der Buttermasse bestreichen. Den Strudel mit Hilfe des Tuches so fest wie möglich aufrollen. Den Strudel auf ein Backblech legen und mit geschmolzener Butter bestreichen und 40 Minuten lang auf 190 backen. Den Strudel mit der Sauce Hollandaise servieren.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000