

Kartoffel-Brokkoli-Strudel mit Joghurtsoße



Zubereitung

- 1** Für den Strudelteig werden das Mehl und eine Prise Salz in einer großen Backschüssel vermischt. In das Mehl eine Mulde bzw. Vertiefung drücken und in diese das Eigelb, das Wasser und auch das Öl geben. Mit den Händen gut vermischen und zu einem glatten Teig kneten. Dazu sollte der Teig ca. 10 Min. lang gut geknetet werden – geht natürlich auch mit einer Küchenmaschine mit Knethaken. Der Teig ist perfekt, wenn er elastisch, aber nicht zu weich oder klebrig ist. Wenn der Teig noch zu sehr an den Händen haftet, noch etwas Mehl hinzufügen. Dann den Teig zu einer Kugel formen und ca. 30 Min. ruhen lassen.
- 2** Die Kartoffeln waschen, schälen, dämpfen und anschließend pressen und die Masse kurz abkühlen lassen. Dann mit dem Ei und den Gewürzen vermengen. Brokkoli ebenfalls waschen, putzen, in kleine Röschen teilen, salzen und im Wasserdampf bissfest garen.
- 3** Jetzt den Strudelteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und mit den Händen ausziehen, so dass ein Rechteck entsteht. Etwa die Hälfte der Kartoffelmasse auf ein Drittel des Teiges verteilen und dabei einen kleinen Rand lassen, damit die Masse nicht aus dem Strudel läuft. Brokkoliröschen auf der Kartoffelmasse verteilen und mit der restlichen Kartoffelmasse bedecken.
- 4** Den Strudel aufrollen und mit der Nahtstelle nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Mit der zerlassenen Butter bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 20 – 25 Min. backen.
- 5** Für die Soße Joghurt mit Gewürzen, Kräutern und Zitronensaft verrühren und kalt zu dem Strudel servieren.



Zutaten

- 75 g Weizenmehl Type 405
- 1/2 EL Rapsöl
- 1/2 Eigelb
- Jodsalz
- 1,5 – 2 EL Wasser

Für die Füllung:

- 200 g Kartoffeln, mehlig kochend
- Jodsalz, Muskat
- 1/2 Ei
- 125 g Brokkoli
- 1 EL Butter zum Bestreichen

Für die Soße:

- 100 g Joghurt, 1,5% Fett
- Jodsalz, Pfeffer
- Schnittlauch oder Petersilie
- Zitronensaft



2 Personen