

Veganer Gemüse/Frucht-Strudel mit süß-saurem Vogerlsalat.

Zutaten (Mengenangaben für 4 Personen):

Für den Teig:

1 Pkg. veganen Blätterteig kaufen

Für die Füllung:

¼ kg Erdäpfel festkochend

¼ kg Karotten

Je 50g von den Beeren (Heidelbeeren, Erdbeeren, Himbeeren)

1 Apfel, geschält und ohne Kerngehäuse

100g Bärlauch oder Rucola-Pesto falls saisonal kein Bärlauch verfügbar ist.

Für den Salat:

150g Vogerlsalat, Honig, 2 Zitronen

Arbeitsablauf und Zeitangaben:

Der Strudel:

Kartoffel kochen, schälen in kleine Scheiben schneiden. Karotten schälen und raspeln. Beeren zerkleinern. Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen, zerkleinern (ganz klein). Bärlauch entstielen waschen, kurz blanchieren, klein schneiden.

Alles in einer großen Schüssel zu einer Masse vermengen.

Fertigteig auf einem Backblech ausrollen. Den Teig mit der Masse gleichmäßig belegen und einrollen.

In den Backofen mit ca. 180 grad (30min)

Das Dressing:

2 Zitronen auspressen mit flüssigem Honig vermischen.

Salat waschen und mit dem Dressing anrichten.