

# KAPPES & BANANEN



**FEINKOST HÖRSCHGENS**

Rezepte für jeden Geschmack

## Möhren-Strudel

**Zutaten:** 250g Mehl, 65g Butter, 1 Ei, Salz, 500g Möhren, ¼ l Sahne, 150g Erbsen, 2 Bd. Gehackte Petersilie, Pfeffer, Koriander, Mehl, Butter.

**Zubereitung:** Aus Mehl, geschmolzener Butter, Ei, 1/8 l Wasser und ½ TL Salz einen glatten Teig kneten und zugedeckt an einem warmen Ort ½ Stunde ruhen lassen. Möhren putzen, in 2cm lange Stücke schneiden und in der Sahne ½ Stunde bei geringer Hitze garen. Nach 15min. die Erbsen hinzugeben. Anschließend abgießen und Sahne auffangen. Petersilie bis auf 1 EL unter das Gemüse mischen. Mit Salz, Pfeffer und Koriander abschmecken. Teig nochmals durchkneten, dabei restliche Petersilie unterkneten. Teig auf einem bemehlten Handtuch dünn ausrollen, Füllung darauf verteilen, dabei einen 5cm breiten Rand stehen lassen. Teigländer über die Füllung schlagen und den Teig mit Hilfe des Handtuchs aufrollen. Strudel in einer gefetteten Auflaufform im vorgeheizten Backofen bei 200°C etwa 50min. garen. Nach 25min. mit der restlichen Sahne übergießen.