

**Kochen****Rainer Klutsch****Freitag, den 11.02.2022****Gemüsestrudel mit Champignons und Fenchel****Für 4 Personen****Zutaten****Für den Teig**

250 g Mehl

125 ml Wasser, lauwarm

1 Prise Salz

3 EL Rapsöl

**Für die Füllung**

200 g Steinchampignon

1 Fenchelknolle

1 Knoblauchzehe, klein

1 Bund. Schnittlauch

100 g Röstzwiebeln, gekauft oder selbstgemacht

etwas Salz

etwas Pfeffer

250 g. Magerquark

50 g Semmelbrösel

2 Eier (Größe M)

2 EL Butter, flüssig

**Zubereitung**

1. Für den Teig Mehl, Wasser, Salz und Öl zu einem glatten Teig verkneten.
2. Den Teig in eine Schüssel geben, abdecken und ca. 30 Minuten ruhen lassen.
3. Inzwischen Champignons und Fenchel putzen, vom Fenchel den harten Strunk entfernen. Pilze und Fenchel in kleine Würfel schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken. Schnittlauch abbrausen, trockenschütteln und in Röllchen schneiden.
4. Die vorbereiteten Zutaten mit den Röstzwiebeln mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 10 Minuten ziehen lassen.
5. Quark, Semmelbrösel und Eier verrühren. Das Gemüse untermischen und abschmecken.
6. Den Strudelteig auf einem mit Mehl bestäubten Küchentuch ca. 2 mm dünn ausrollen. Anschließend mit den Händen vorsichtig weiter dünn, rechteckig ausziehen, bis der Teig fast durchsichtig ist.
7. Die Teigoberfläche dünn mit der Hälfte der Butter bestreichen. Die Füllung am unteren, langen Ende des Teiges platzieren. Den Teig mit der Füllung, mit Hilfe des Küchentuchs aufrollen. Den Teig an den Enden verschließen.
8. Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Strudel auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Mit der übrigen Butter bestreichen.
9. Auf der mittleren Schiene ca. 25 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen, ruhen lassen. In Stücke schneiden und sofort servieren. Dazu passt grüner Salat.