

# MARLEY SPOON



## Feine Pilzstrudel mit Butter-Karotten und Salat

 30-40min  4 Personen

Diese Pilzstrudel waren in unserer Testküche ein richtiger Hit und das ist kein Wunder: Unter knusprigem Blätterteig versteckt sich eine cremige Füllung aus Pilzen und Crème fraîche. Dazu gibt es einen frischen Salat mit Petersilie und feine Karotten. Wer könnte da schon widerstehen?



## Was du von uns bekommst

- Blätterteig <sup>1</sup>
- Champignons
- Zwiebel
- Jungzwiebel
- Gran Biraghi Hartkäse <sup>7</sup>
- frische Petersilie
- Salatmix
- Crème fraîche <sup>7</sup>
- Gute Laune Gewürz-Blüten-Zubereitung
- Karotten

## Was du zu Hause benötigst

- Butter <sup>7</sup>
- Essig
- Gemüsesuppenwürfel
- Pflanzenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker

## Küchenutensilien

- 2 Backbleche
- Backrohr mit Umluftfunktion
- große Pfanne
- großer Kochtopf
- Küchenreibe
- Messbecher
- Sparschäler

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

### Allergene

Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 1003.0kcal, Fett 68.9g, Eiweiß 21.4g, Kohlenhydrate 68.5g



### 1. Füllung vorbereiten

Backrohr auf 200°C Umluft aufheizen. **Pilze** evtl. putzen, dann sechsteln. **Zwiebeln** schälen und klein würfeln. **Petersilienblätter** abzupfen und grob hacken.



### 4. Strudel backen

**Blätterteige** mit dem Papier nach unten auf je ein Backblech ausrollen und mittig halbieren. Jedes **Teigteil** in der Mitte mit den **Pilzen** füllen, dann den **Teig** über die **Füllung** legen, die Enden mit einer Gabel zudrücken. Die **Strudel** ca. 15-20Min. goldbraun backen, nach der Hälfte die Bleche tauschen. 5Min. vor Backende den **Käse** reiben, über **Strudel** streuen.



### 2. Füllug zubereiten

Einen großen Topf mit 1EL Öl hoch erhitzen. **Zwiebeln** und **Pilze** ca. 2-3Min. scharf anbraten, dann mit **Crème fraîche** ablöschen, mit der **Gewürzmischung**, Salz und Pfeffer würzen, ca. 1Min. weiter köcheln. **Hälfte der Petersilie** unterrühren, dann die **Füllung** vom Herd nehmen und am besten am offenen Fenster abkühlen lassen.



### 5. Karotten dünsten

Inzwischen eine große Pfanne mit 2EL Butter auf mittlere Stufe erhitzen. **Gemüse** aus Schritt 3 und 2TL Zucker dazugeben, ca. 1-2Min. karamellisieren lassen. Mit 400ml Wasser ablöschen und einen Gemüsesuppenwürfel darin auflösen. **Gemüse** mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt ca. 6-8Min. bissfest dünsten.



### 3. Gemüse vorbereiten

Inzwischen die **Karotten** schälen und in schräge, dünne Scheiben schneiden. Die **Jungzwiebeln** putzen und in ca. 1-2cm dicke Ringe schneiden.



### 6. Salat zubereiten

Aus 2EL Essig, 1EL Öl und 1EL Wasser ein **Dressing** rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den **Salat** kurz vor dem Servieren mit dem **Dressing** und der übrigen **Petersilie** vermengen. Je einen **Pilzstrudel** auf den Tellern anrichten, evtl. einmal durchschneiden. Mit dem **Karotten-Gemüse** und **Salat** servieren.