

Kräuterstrudel in klarer Brühe

Suppen » Klare Brühen

Zutaten (4 Personen)

- » 200g Mehl
- » 40g Butter/Margarine
- » 3 Ei(er)
- » Salz & Pfeffer
- » 1/2 Bd. Kerbel
- » 1 Bd. Dill
- » 1 Bd. Petersilie
- » 1EL Schlagsahne
- » 50g Parmesan
- » 1l Instant-Fleisch-Brühe

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

61-90min

Zubereitung

1. Aus Mehl, Butter, 1 Ei, Salz, 125ml lauwarmem Wasser einen Teig kneten. In Folie ca. 30min ruhen lassen. Kräuter abbrausen, trockentupfen, von den Stielen zupfen, hacken.

2. Restliche Eier mit Sahne verquirlen. Käse untermischen, salzen, pfeffern. Teig auf einem bemehlten Küchentuch zu einem Rechteck (40x50cm) ausrollen. Butter schmelzen, bis auf einen kleinen Rest auf den Teig streichen. Käsecreme und Kräuter darauf verteilen. Teig unter Anheben des Tuches aufrollen. Enden andrücken.

3. Ofen auf 200°C vorheizen. Strudel mit Naht nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Ca. 40min backen. Nach 20min mit Butter bestreichen. Ausgekühlten Strudel aufschneiden. In heißer Fleischbrühe servieren.

Nährwerte: 470kcal pro Portion

angelegt am: 27.07.2003

Rezept-Nr: 547

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke