

Rezept

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

?

Kartoffelstrudel

Zutaten

1 Stk
Blätterteig, Rolle
750 g
Kartoffeln, gekocht
250 g
Räuchertofu
1 Stk
Zwiebel
150 g
No-Muh Chäs (oder Wilmersburger Pizzaschmelz)
200 ml
Sojasahne
10 g
Sieglindes Erdäpfelgewürz (Sonnentor) (optional)

Salz und Pfeffer

etwas Sojamilch zum Bestreichen

etwas Öl

Zutaten sind für 4 Personen berechnet.

Zubereitung

Die gekochten Kartoffeln noch warm durch die Flotte Lotte drehen oder mit dem Stampfer zerstampfen. Zwiebel und Räuchertofu in kleine Würfelchen schneiden, in einer beschichteten Pfanne mit Öl scharf anbraten, bis es kross ist. Den Käse reiben. Jetzt die Zwiebel-Räuchertofu Mischung und den Käse unter die Kartoffelmasse ziehen, die Sahne dazu geben und alles kräftig verkneten (funktioniert am besten mit den Händen). Mit Salz und Pfeffer, sowie dem Erdäpfelgewürz (optional) abschmecken. Den Blätterteig aus der Packung nehmen und auflegen. Die Masse mittig einlegen und zu einer Rolle formen. Dann die beiden Seiten (längs) darüber schlagen, dass der Strudel knapp zugeht. Zum Schluss den Strudel mit etwas Sojamilch bestreichen und bei 190°C Ober- und Unterhitze im vorgeheizten Rohr für etwa 25 Minuten backen.

Es werden folgende Haushaltgeräte benötigt: **Ofen**.
Rezeptgruppe: Haupt.

Dieses Rezept von [Daniela Lais](#) [3] wurde eingetragen von: [vegan.at](#) / 2013-08-16 23:13:44

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

URL: http://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=2242

Letzte Aktualisierung: 14.08.2019

Fussnoten:

Dies ist ein Rezept aus der Datenbank der Europäischen Vegetarier Union (www.euroveg.eu [4]).

Kontaktadresse: rezepte@swissveg.ch [5].

Diese Seite wird gewartet und aktualisiert von Swissveg, Niederfeldstr. 92, 8408 Winterthur.

Source URL (modified on 14.08.2019 - 10:02): https://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=2242&lang=de

Links

[1] <https://www.swissveg.ch/javascript%3Ahistory.back%28%29>

[2] <https://www.swissveg.ch/rezepte>

[3] <https://www.swissveg.ch/daniela.lais%40inde.at>

[4] <http://www.euroveg.eu>

[5] <mailto:rezepte@swissveg.ch>