

Bärlauch-Kartoffel-Strudel (vegan)



Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Pkg. Strudelteig, vegan (z.B. Tante Fanny)
- 1 Zwiebel
- 5 mittelgroße Kartoffeln
- 3 Handvoll Bärlauch
- 1-2 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Backofen auf 200°C vorheizen. Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel klein hacken und in einem Topf anbraten, Kartoffeln dazugeben. Anschließend mit etwas Wasser aufgießen und solange köcheln bis die Kartoffeln gar sind. Bärlauch grob schneiden und untermengen, mit Salz und Pfeffer würzen. Strudelteig auf Backpapier ausrollen, die Masse in der Mitte platzieren, zusammenrollen und mit Wasser bestreichen.

Dazu passt sehr gut:

- Dipp aus Natur-Sojajoghurt, Dill, Salz und Pfeffer
- Frühlingsalat mit Gemüse der Saison (Häuptelsalat, Radieschen etc.)



fitmelon
wünscht
guten
Appetit 😊