Sellerie-Strudel

Sellerie-Strudel – so macht Gemüseessen Spaß! Besonders an den kalten, trüben Tagen in der Herbst- und Winterzeit ist ein grandioses Gemüsegericht genau das Richtige – auch wenn es mal raffiniert oder festlich sein soll!

vegetarisch · etwa 60–65 Min. · einfach

Bild: © Ariane Bille für BVEO

Zubereitung

- Sellerie schälen und klein würfeln. 3 Zweige des Selleriegrüns waschen, trocken schütteln und fein hacken. Falls kein Selleriegrün vorhanden, durch Petersilie ersetzen und genauso verfahren. Möhren putzen, vom Strunk befreien und ebenfalls klein würfeln. Zwiebel schälen und fein hacken. Birne waschen, trocken reiben vom Kerngehäuse befreien und würfeln. Zitrone waschen, trocken reiben und Schale abreiben.
- Backofen auf 180°C (Umluft) vorheizen.
- Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin mit 1 TL Zitronenschale anschwitzen. Sellerie- und Möhrenwürfel dazugeben und etwa 10–15 Min. bissfest garen. Zum Schluss Birnenwürfel und Rosinen dazugeben, mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken und weitere 5 Min. garen.
- Backblech mit Backpapier auslegen und Blätterteig darauf ausbreiten. Gemüse aus der Pfanne in die Mitte des Blätterteigs geben und etwa 5 cm Teigrand freilassen. Roquefort mit den Händen auseinander zupfen und zusammen mit den Walnüssen über dem Gemüse verteilen.
- Teigränder über die Füllung erst von der Längsseite und dann von den Enden her einschlagen und mit Eigelb bepinseln. Strudel im Ofen auf mittlerer Schiene etwa 25–30 Min. goldbraun backen. Abkühlen lassen und warm genießen.

Zutaten für 1 Strudel:

Für den Salat:

- 500 g Knollensellerie (mit Grün, oder Petersilie)
- 2 Möhren
- 1 rote Zwiebel
- 1 Birne
- 1 Bio-Zitrone
- 2 EL Rosinen
- Meersalz
- 1 Prise Cayennepfeffer
- 320 g Blätterteig
- 60 g Roquefort
- 20 g Walnüsse
- 1 Eigelb

Bild: © Ariane Bille für BVEO

Bild: © Ariane Bille für BVEO

Bild: © Ariane Bille für BVEO

Bild: © Ariane Bille für BVEO

Bild: © Ariane Bille für BVEO

Bitte beachten Sie: Veröffentlichung nur mit Quellennachweis „BVEO" oder „Pressebüro Deutsches Obst und Gemüse" an Bild und Text. Die angehängten Daten dürfen nur für Zwecke der Information über Obst und Gemüse verwendet werden. Eine Weitergabe an Dritte sowie die Veränderung des Datenmaterials ist nicht gestattet. Eine erneute Verwendung zu einem anderen Zeitpunkt oder Zweck bedarf einer erneuten Genehmigung durch das Pressebüro Obst und Gemüse. Wir freuen uns über ein Belegexemplar oder eine kurze E-Mail, wenn Sie unser Material nutzen.

Pressebüro deutsches Obst und Gemüse
c/o Pretzlaw Communications
Neue Schönhauser Straße 20
10178 Berlin