

Jacqueline Amirfallah
Strudelröllchen mit Lauch und Pilzen**Mittwoch, 7. Februar 2024**
Rezept für 4 Personen**Dauer: 1 Stunde**
Schwierigkeitsgrad: leicht
Vegetarisch**Zutaten:**

Für die Strudelröllchen

300 g	Champignons
400 g	Lauch
2 EL	Butterschmalz
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle
80 g	halbfester Schnittkäse (z.B. Berg- oder Deichkäse)
2 Zweige	Thymian
300 g	Strudel- oder Filoteig (aus dem Kühlregal)
2 EL	Butter nach Belieben

Für den Dip:

1/2 Bund	glatte Petersilie
1/2 Bund	Schnittlauch
150 g	griechischer Joghurt
150 g	Schmand
1 Spritzer	Zitronensaft
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle

Für den Salat:

2	Romanasalat-Herzen
1	Zitrone
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle
1 Prise	Zucker
3 EL	Olivenöl

Zubereitung:

1. Für die Füllung die Pilze putzen und fein würfeln.
2. Lauch putzen, der Länge nach halbieren, gut waschen, abtropfen lassen und fein schneiden.
3. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Pilze darin anbraten. Lauch zugeben und einige Minuten mit anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Den Käse fein würfeln.
5. Thymian abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abstreifen.
6. Den Strudelteig aufrollen und in Rechtecke (ca. 10 x 15 cm) schneiden.
7. Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze (Umluft 180 Grad) vorheizen.
8. Die Pilz-Lauchmischung dünn auf den Rechtecken verteilen, dabei einen kleinen Rand frei lassen. Mit Käse und Thymian bestreuen und von der längeren Seite her aufrollen. Die Röllchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
9. Wer mag, kann die Röllchen vor dem Backen noch einstreichen. Dafür die Butter schmelzen und mit einem Pinsel die flüssige Butter auf die Röllchen streichen.
10. Die Röllchen im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen.
11. Inzwischen für den Dip Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden. Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

12. Joghurt und Schmand verrühren. Petersilie, Schnittlauch und einen Spritzer Zitronensaft untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
13. Salatherzen putzen, in Blätter teilen, waschen und abtropfen lassen.
14. Zitrone halbieren, den Saft auspressen. Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Zucker und Olivenöl zu einer Marinade rühren.
15. Den Salat klein schneiden oder zerzupfen, mit der Marinade mischen.
16. Gebackene Strudelröllchen aus dem Ofen nehmen, mit Salat und Dip auf Tellern anrichten.

Pro Portion: 765 kcal/ 3205 kJ

60 g Kohlenhydrate, 19 g Eiweiß, 49 g Fett