

# Brokkolistrudel mit warmer Kräutersauce

## Zutaten für 4 Personen

### *Strudelteig*

300 g Mehl glatt, Typ 700  
1 gestrichener TL Salz  
1 Ei  
ca. 125 ml lauwarmes Wasser/Milch Gemisch  
50 ml Öl  
zerlassene Butter zum Bestreichen

### *Füllung*

700 g Brokkoli  
50 g Butter  
1 große Zwiebel  
40 g Mehl glatt  
250 ml Milch  
Salz, Pfeffer  
125 g Mozzarella

## Zubereitung

### *Strudelteig*

- Mehl, Salz, Öl, Wasser/Milch Gemisch und Ei in eine Rührschüssel geben und zu einem glatten Teig verkneten. Wenn alle Zutaten miteinander vermengt sind, noch weitere 5 Minuten gut durchkneten – das ist wesentlich, damit er später elastisch ist und sich gut ausziehen lässt. Der Teig soll sich von der Schüssel lösen und seidig glänzend sein.
- Laibchen formen, rund schleifen, mit Öl bestreichen und eine Schüssel darüberstülpen.
- Im Backofen bei 40°C für 30 bis 45 Minuten rasten lassen – oder bei Sonneneinstrahlung kann man den Teig auch am Fensterbrett rasten lassen. Die Wärme ist – neben dem guten Durchkneten - entscheidend für das gute Gelingen des Teiges!

## *Füllung*

- Brokkoliröschen in Salzwasser blanchieren.
- Butter in einem Topf zum Schmelzen bringen, Zwiebel goldgelb anrösten, Mehl hinzufügen und mit Milch aufgießen. Auf schwacher Flamme dick einköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen, die Brokkoliröschen hinzufügen und durchmengen. Auskühlen lassen.
- Mozzarella in feine Scheiben schneiden.

## *Brokkolistrudel*

- Strudelteig auf einem bemehlten Tuch rechteckig auswalken und dann mit den Händen gleichmäßig so dünn wie möglich ausziehen.
- Das Brokkoligemüse auf drei Viertel des Teiges verteilen, mit Mozzarellascheiben belegen und die restliche Fläche mit zerschmolzener Butter bestreichen - nur so wird der Teig schön knusprig.
- Den Strudel mit Hilfe des Tuches - mit der gefüllten Seite beginnend - gleichmäßig einrollen (das gelingt am leichtesten, wenn man das Tuch schön straff hält) und auf ein mit Butterpapier ausgelegtes Backblech legen.
- Die Oberfläche mit zerlassener Butter bestreichen und im vorgeheizten Backrohr bei 170°C ca. 35-40 Minuten backen.

## *Warme Kräutersauce*

- Für die Sauce Butter in einem Topf erhitzen, Mehl dazugeben und kurz rösten, mit Schlagobers und Wasser aufgießen und zu einer sämigen Sauce einkochen lassen, klein geschnittene Kräuter hinzufügen und würzen.

Den fertigen Strudel portionieren und mit der warmen Kräutersauce anrichten.