



>> Zutaten für 4 Portionen

- 1 kleiner Chinakohl
- 2 junge Kohlrabi
- Salz, Pfeffer und 2 EL gehackte Kräuter (Petersilie, Estragon, Basilikum)
- 2 Strudelblätter
- 2 Eier
- 100 g zerlassene Butter
- 1 EL Brösel und 1 EL gerösteter Sesam
- 1/8 l Crème fraîche
- 1/4 l Schafmilchjoghurt
- Zitrone und Cayennepfeffer

Kohlrabi-Chinakohl-Strudel mit Schafjoghurt dip

Chinakohl und Kohlrabi in feine Streifen schneiden, mit Salz vermischen und kurz durchziehen lassen. Anschließend ausdrücken, mit Sesam, Bröseln, Pfeffer, 1 Ei und 1 EL Kräuter vermischen, Crème fraîche unterrühren und wieder etwas ziehen lassen.

Das zweite Ei mit der zerlassenen Butter verklopfen. Ein Strudelblatt auf ein angefeuchtetes Küchentuch legen und mit der Eimischung bestreichen, das zweite Strudelblatt darauf legen. Den Teig nun vierteln und jeden Teil mit Fülle belegen und zu einem kleinen Strudel formen. Außen wieder mit Eimischung bestreichen. Auf ein Blech setzen und im Backrohr bei 200 °C 20 Minuten goldgelb backen. Warm servieren.

Schafmilchjoghurt mit 1 EL Kräutern, Zitrone und Cayennepfeffer verrühren und als Dip zum Strudel geben.



Backofen

Einstellung	Ober-/Unterhitze
Temperatur/Zeit	200 °C/20 Min.
Einschubhöhe	1. Ebene von unten

Weinempfehlung:

Ein erfrischender Wein mit feiner Würze und Lebendigkeit ist ideal für den Strudel mit dem frischen Dip. Leichte, modern vinifizierte Grüne Veltliner, wie z.B. der Grüne Veltliner Rosenberg vom Weingut Ott in Feversbrunn (A), eignen sich besonders gut.