



## Linsen-Gemüsestrudel mit Bärlauchjoghurt

Für 4 Personen

150g Bio Tellerlinsen  
250g Erdäpfel geschält  
100g Sellerie  
100g Karotten  
150g Kohlrabi  
200g Zwiebel  
10g Knoblauch  
Geräuchertes Salz  
Salz  
Pfeffer, Muskat, Kurkuma  
Frischer Koriander & Liebstöckel  
1 Ei  
Mohn und/oder Leinsamen  
Strudelteig



200ml Joghurt  
Bärlauch oder andere frische Kräuter

Linsen in Rauchsaltzwasser je nach Sorte 20 – 30 Minuten weich kochen. Erdäpfel schälen, in Würfel schneiden & ebenfalls in Rauchsaltzwasser weich kochen. Karotten & Sellerie in Streifen schneiden, Kohlrabi in 1 cm große Würfel schneiden, Zwiebel vierteln & in feine Streifen schneiden, Knoblauch & frische Kräuter hacken.

Linsen & Erdäpfel abseihen & gemeinsam in einen Rührkessel geben. Den Bischofaufsatz in die Küchenmaschine einspannen & für 1 Minute bei mittlerer Stufe die Linsen & Erdäpfel zu einer Masse verarbeiten.

Die Zwiebel in einer Pfanne mit Öl anbraten, danach den Knoblauch und das Gemüse dazugeben, Würzen und einige Minuten braten lassen. Mit den Kräutern abschmecken. Danach das Gemüse zur Erdäpfelmasse geben und nochmals mit der Küchenmaschine vermengen & gut abschmecken.



Einen Strudelteig auf ein Küchentuch ausbreiten und die Masse darauf verteilen. Den Teig mit einem Ei bestreichen & links & rechts einschlagen. Mit Hilfe des Tuches den Strudel einrollen & vorsichtig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Die „naht“ nach unten. Mit dem restlichen Ei bestreichen & nach Belieben mit Mohn oder Leinsamen bestreuen.

Im vorgeheizten Rohr bei 180 C zirka 25 Minuten backen.

Das Joghurt in eine Schüssel leeren, Bärlauch fein hacken und mit dem Joghurt vermengen. Mit Salz abschmecken.