

Freilassing is(s)t interkulturell & vegan

Snjezana kocht im Bürgertreff

Kartoffel-Bärlauch-Wildkräuterstrudel mit Bärlauchsauce



Strudel:

Man nehme fertigen Strudelteig. (Achtung, nicht alle sind vegan!)

Kartoffeln raspeln, mit kleingeschnittenem Bärlauch und Wildkräutern (Brennnesseln, Giersch, Löwenzahn, Gänseblümchenblätter, Gundermann ect.), Gewürzen nach Geschmack, 1 TL Hefeflocken und ect. geraspelten Karotten und einem Schuss Pflanzemilch zu einer klebrigen Masse vermengen.

Strudelteig damit zu 2/3 füllen, einrollen.

Mit etwas Öl bestreichen und im Backrohr bei ca. 200Grad 15 Minuten goldbraun backen.

Sauce:

Grob geschnittenen Bärlauch und/oder Wildkräuter mit etwas Pflanzenmilch in einem Mixer oder mit dem Pürierstab pürieren.

Nach Geschmack mit etwas Zitronensaft, Salz, Pfeffer abschmecken,
kurz im Topf erwärmen und mit dem Strudel servieren.