



### Shiitake Strudel

Für 4 Portionen

#### Zutaten:

1 Päckli Strudelteig (4 Lagen), 1 Zwiebel - fein gehackt, Butter zum Dämpfen, 250g Shiitake Edelpilz, 200 g Rüebli – geschält und längs halbiert in Scheiben geschnitten, 400 g frischer Spinat, 3 EL Crème fraîche, Salz, Pfeffer.

Ca. 60 g Butter flüssig, 4 EL Paniermehl, 200 g geriebener Gruyère

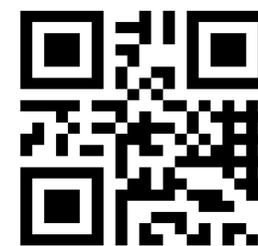
#### Und so wirds gemacht:

1. **Füllung:** Zwiebel in Butter andämpfen. Rüebli mitdämpfen. Spinat beifügen, zugedeckt zusammenfallen lassen. Entstandene Flüssigkeit offen einkochen. Auskühlen lassen. Crème fraîche daruntermischen, würzen.
2. Ein Teigblatt auf ein feuchtes Tuch legen, mit flüssiger Butter bestreichen. Anschliessend das nächste Teigblatt darauflegen und erneut mit Butter bestreichen. So weiterfahren bis alle 4 Teigblätter aufeinander liegen.
3. Den Strudelteig mit Paniermehl bestreuen und die Füllung auf dem unteren Drittel des Teiges verteilen. Dabei auf beiden Seiten einen Rand von ca. 4 cm freilassen.
4. Pilze als Ganzes anbraten und mit dem Gruyère über die Füllung verteilen.
5. Seitliche Teigränder auf die Füllung legen, mit Hilfe des Tuchs den Teig zu einem Strudel aufrollen und auf das vorbereitete Blech legen. Strudel mit Butter bestreichen, 40-45 Minuten in der unteren Hälfte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens backen, dabei zweimal mit der restlichen Butter bestreichen. Herausnehmen, in Stücke schneiden, anrichten.



**Tipp:** Anstelle von Paniermehl, fein gemahlene Haferflocken verwenden.  
Mit einem gemischten Salat servieren.

**Zubereiten:** ca. 1 Stunde  
**Backen:** ca. 45 Minuten  
**Vegetarisch**



[pilzland.ch](http://pilzland.ch)

[info@pilzland.ch](mailto:info@pilzland.ch)